فرن الميكروويف

دليل المستخدم

MS32J5133A*/MS40J5133AT**

SAMSUNG

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 1 3/17/2015 11:15:53 PM

المحتويات

استخدام هذا الدليل ٤

فيما يلي الرموز المستخدمة في هذا الدليل: ٤

إرشادات السلامة ٥

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة ٥

التركيب ١٣

الأدوات المرفقة ١٣
مكان التركيب ١٥
الصينية الدوارة ١٥

الصيانة ١٦

التنظيف ١٦
الاستبدال (الإصلاح) ١٧
العناية في حالات عدم الاستخدام لفترات طويلة ١٧

ملاحظات قبل بدء التشغيل ١٨

الوقت الحالي: ١٨
توفير الطاقة ١٩
التأمين ضد عبث الأطفال ١٩
تشغيل/إيقاف الصوت ٢٠
مؤقت المطبخ ٢٠
نظرة عامة على طاقة الميكروويف ٢١
أدوات الطهي الخاصة بالميكروويف ٢٢

عمليات الطهي ٢٤

لوحة الوظائف ٢٤
خطوات بسيطة لبدء التشغيل ٢٥
الوضع اليدوي ٢٦
الإعدادات العامة ٢٧
الطهي باستخدام المجس ٢٩
الطهي التلقائي ٣٠
الطهي بما يناسب احتياجاتك ٣٧
الاحتفاظ بالسخونة ٤٣
إزالة الرائحة ٤٤

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 2 3/17/2015 11:15:53 PM

الطهي بأسلوب ذكي **٤٥**

دليل الطهي باستخدام الميكروويف ٤٥
دليل إعادة التسخين ٤٩
دليل فك التجميد ٥١
سريع وسهل ٥٣

استكشاف المشكلات وحلها **٥٤**

تعليمات الفحص ٥٤
رموز المعلومات ٥٩

المواصفات الفنية **٦٠**

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 3 3/17/2015 11:15:53 PM

استخدام هذا الدليل

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات مهمة حول الطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

فيما يلي الرموز المستخدمة في هذا الدليل:

تحذير

الممارسات العشوائية أو غير الآمنة التي قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة**.

تنبيه

الممارسات العشوائية أو غير الآمنة التي قد ينجم عنها **حدوث إصابات جسدية طفيفة أو تلف بالممتلكات**.

ملاحظة

تلميحات أو مقترحات أو معلومات مفيدة تساعد المستخدمين في التعامل مع المنتج.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 4 3/17/2015 11:15:53 PM

إرشادات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

تأكد من اتباع احتياطات السلامة دائمًا.

قبل استخدام الفرن، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

وظيفة الميكروويف فقط

تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.

تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.

هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط ولا يجب استخدامه في الأماكن التالية:

- مجموعة المطابخ الموجودة بالمحلات والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
- البيوت الملحقة بالمزارع؛
- بواسطة نزلاء الفنادق والاستراحات والبيئات السكنية الأخرى؛
- أماكن النوم وتناول الفطور.

تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء الإرشادات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيدًا المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 5 3/17/2015 11:15:53 PM

إرشادات السلامة

تحذير: يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. ينبغي عدم إجراء عمليات التنظيف والصيانة التي يمكن للمستخدم القيام بها بواسطة الأطفال أقل من ٨ سنوات ودون الخضوع للإشراف.

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط.

عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها.

فرن الميكروويف مخصص لتسخين الأغذية والمشروبات. وقد يؤدي تجفيف الأغذية أو الأقمشة وتسخين ألواح التدفئة أو نعال البابوج أو قطع الإسفنج أو الأقمشة الرطبة أو المواد المشابهة لذلك إلى مخاطر الإصابة أو الاشتعال أو الحرائق.

في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي، واترك باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها؛ لذا يجب توخي الحذر عند عند الإمساك بالحاوية.

تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات طعام الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف.

يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 6 3/17/2015 11:15:53 PM

يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.

هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو ذهنية (بما في ذلك الأطفال) أو ممن لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسئول عن سلامتهم.

يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.

يجب عدم تنظيف الجهاز باستخدام آلة نفاثة للمياه.

يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.

يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.

إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.

يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط (في وضع حر)، ويجب عدم وضعه في خزانة.

إرشادات السلامة

وظيفة الفرن فقط - اختياري

تحذير: عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.

تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

يجب عدم استخدام منظف يعمل بالبخار.

تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.

لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.

تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.

ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة.

يجب الحفاظ على الأطفال أقل من ٨ سنوات بعيدًا عن المنتج إلا إذا كانوا مراقبين بصفة مستمرة.

يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.

قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.

يجب أن يكون الجهاز والسلك الخاص به بعيدًا عن متناول الأطفال ممن يقل عمرهم عن ٨ سنوات.

هذا الجهاز غير مخصص ليتم تشغيله بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 8 3/17/2015 11:15:54 PM

السلامة العامة

⚠ تحذير

يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.

لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.

يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.

لا تقم بتركيب الجهاز: بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.

يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.

قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالأتربة أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.

لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.

عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسال أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.

لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.

لا توقف تشغيل الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.

لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.

تجنّب تعريض الجهاز لضغط مفرط.

لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي.

لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.

تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.

قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.

لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.

ولا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.

لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.

لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.

إرشادات السلامة

لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.

لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.

يجب إبعاد الأطفال عن الباب عند فتحه أو غلقه لأنهم ربما يحشرون أنفسهم عند الباب أو ربما تُحشر أصابعهم داخل الباب.

تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" لمدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية:

- اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
- قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
- لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.

لا تضع الصينية أو الرف في الماء بعد الطهي بفترة قصيرة؛ فقد يؤدي ذلك إلى كسر الصينية أو الرف أو تلفه.

لا تشغل فرن الميكروويف لقلي الأطعمة التي تحتوي على دهون عالية، وذلك بسبب عدم القدرة على التحكم في درجة حرارة الزيت. قد يؤدي ذلك إلى فوران السائل الساخن.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 10 3/17/2015 11:15:54 PM

⚠ تنبيه

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات.

قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.

السبب: قد يحدث ماس كهربائي أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.

لا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.

حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.

لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.

يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.

لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.

استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.

حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها، مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.

قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.

لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا، وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمَّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.

ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل. (راجع "تركيب فرن الميكروويف".)

يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 11 3/17/2015 11:15:54 PM

إرشادات السلامة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف. (وظيفة الميكروويف فقط)

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

أ. يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

ب. لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

ج. لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

١) الباب (تعرّضه للثني)

٢) مفصَّلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

د. يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

ستقوم Samsung بفرض رسوم مقابل استبدال أيّ أجزاء ملحقة أو إصلاح أيّ عيب تجميلي في حالة تلف الوحدة و/أو تلف الأجزاء الملحقة أو فقدها بسبب العميل. العناصر التي يغطيها هذا الشرط:

أ. وجود نتوء أو كشط أو كسر في الباب أو المقبض أو اللوحة الخارجية أو لوحة التحكم.

ب. كسر في صينية الفرن أو موجهة الدوران أو أداة التدوير أو الحامل السلكي أو فقد أي منهم.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل، كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

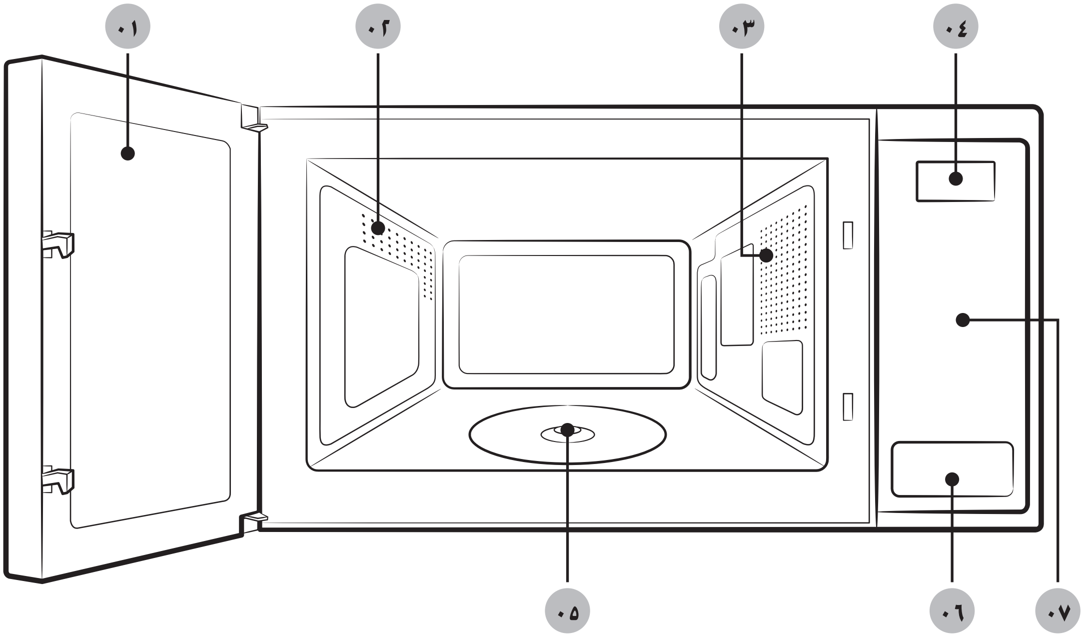
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 12 3/17/2015 11:15:54 PM

التركيب

الأدوات المرفقة

تأكد أن جميع الأجزاء والملحقات مرفقة في عبوة المنتج. إذا كانت لديك مشكلة تتعلق بالفرن أو الملحقات، فاتصل بخدمة عملاء Samsung المحلي أو اتصل ببائع التجزئة.

نظرة عامة على ميزات الفرن



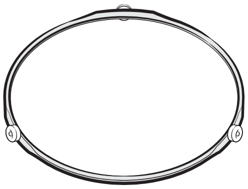
٠١	الباب	٠٢	فتحات التهوية	٠٣	إضاءة الفرن
٠٤	شاشة العرض	٠٥	أداة التدوير	٠٦	زر الفتح (الباب)
٠٧	لوحة الوظائف				

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 13 3/17/2015 11:15:54 PM

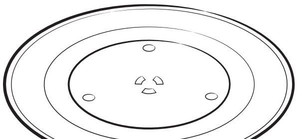
التركيب

الأدوات الإضافية

تُرفق مع الفرن ملحقات مختلفة لمساعدتك على تحضير أنواع متنوعة من الطعام.



الحلقة الدوارة



الصينية الدوارة

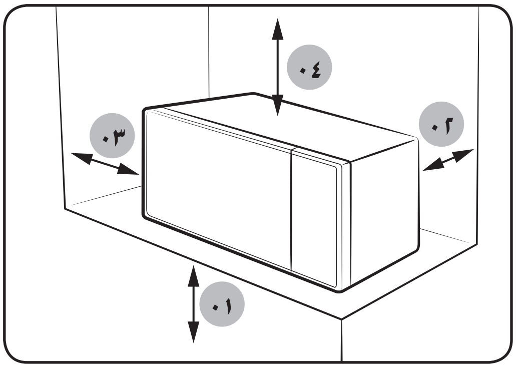
الحلقة الدوارة	توضع في منتصف قاعدة الفرن لتدعم الصينية الدوارة.
الصينية الدوارة	توضع على الحلقة الدوارة مع تعشيق مركزها في أداة التدوير. وتعمل كقاعدة للطهي.

ملاحظة

- لا تشغّل الفرن دون وضع الصينية الدوارة على الحلقة الدوارة.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 14 3/17/2015 11:15:54 PM

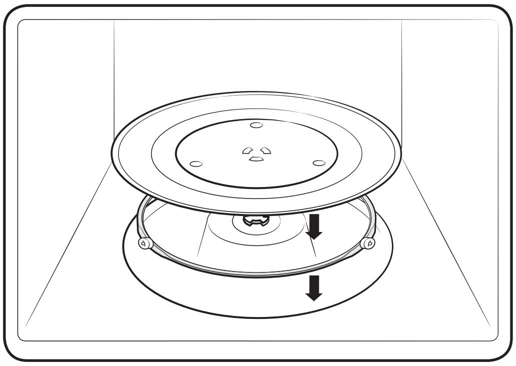
مكان التركيب



٠١ ارتفاع ٨٥ سم عن الأرض
٠٢ ١٠ سم من الجدار الخلفي
٠٣ ١٠ سم من الجانب
٠٤ ٢٠ سم من أعلى

- ضع الفرن فوق سطح أملس ومسطح يرتفع عن الأرض حوالي ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن.
- عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم على الأقل من الجهة الخلفية والجانبين ومسافة ٢٠ سم من الجهة العلوية.
- يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار أفران ميكروويف أخرى أو مدفأة.
- التزم بمواصفات مصدر الطاقة الخاصة بهذا الفرن. استخدم كبلات التمديد المعتمدة فقط في حالة الضرورة.
- امسح الجدران الداخلية وقفلي الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام الفرن للمرة الأولى.

الصينية الدوارة



قم بإزالة كافة مواد التغليف من داخل الفرن. وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار. تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

التركيب

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 15 3/17/2015 11:15:55 PM

الصيانة

التنظيف

نظف الفرن بشكل منتظم لمنع تراكم القاذورات فوقه الفرن أو داخله. كما يجب عليك العناية بالباب وقفله والصينية الدوارة والحلقة الدوارة (في الطُرز المتوفرة بها هذه العناصر فقط).

في حالة تعذر الفتح أو الإغلاق بسهولة، تحقق أولاً من عدم تراكم قاذورات على قفلي الباب. واستخدم قطعة قماش ناعمة مبللة بماء وصابون لتنظيف الأسطح الداخلية والخارجية للفرن، ثم اشطفها وجففها جيدًا.

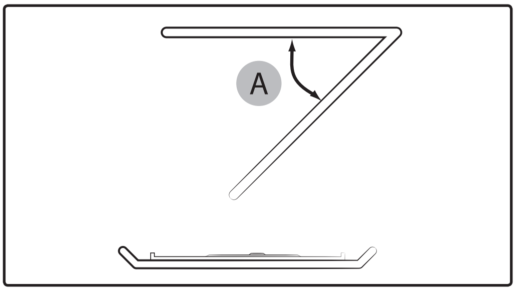
لإزالة القاذورات الصعبة والروائح الكريهة من داخل الفرن

١. ضع كوبًا به عصير ليمون مخفف في منتصف الصينية الدوارة.

٢. وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٣. بعد اكتمال دورة التسخين، انتظر حتى يبرد الفرن، ثم افتح الباب ونظف حجيرة الفرن.

للتنظيف داخل الطُرز ذات السخان المتأرجح



لتنظيف الجهة العلوية من حجيرة الفرن، قم بخفض عنصر التسخين العلوي بزاوية ٤٥ درجة (A) كما هو موضح بالصورة. سيسهل ذلك تنظيف الجزء العلوي. عند الانتهاء، أعد عنصر التسخين العلوي إلى وضعه الأصلي.

⚠ تنبيه

- حافظ على نظافة الباب وقفله وتأكد من إمكانية فتح الباب وإغلاقه بسهولة. وإلا فقد يتأثر عمر الفرن سلبًا.
- يجب عدم سكب ماء في فتحات تهوية الفرن.
- لا تستخدم أي مواد كاشطة أو كيماوية للتنظيف.
- بعد كل مرة يتم استخدام الفرن فيها، استعمل منظفًا مخففًا لتنظيف حجيرة الفرن بعد انتظار مدة كافية ليبرد الفرن.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 16 3/17/2015 11:15:55 PM

الاستبدال (الإصلاح)

⚠ تحذير

لا يحتوي الجزء الداخلي لهذا الفرن على أي أجزاء قابلة للإزالة بواسطة المستخدم. لذا يرجى عدم محاولة استبدال محتويات الفرن أو إصلاحه بنفسك.

- إذا واجهتك أي مشكلة مع المفصلات أو الأقفال و/أو الباب فاتصل بفني مختص أو مركز خدمة Samsung المحلي للمساعدة الفنية.
- إذا أردت استبدال مصباح الإضاءة، فاتصل بمركز خدمة Samsung المحلي. ويرجى عدم استبداله بنفسك.
- إذا واجهتك أي مشكلة مع الجسم الخارجي للفرن، فافصل سلك التيار الكهربائي من مصدر الطاقة، ثم اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.

العناية في حالات عدم الاستخدام لفترات طويلة

- إذا كنت لا تستخدم الفرن لفترة زمنية طويلة، فافصل سلك التيار الكهربائي وانقل الفرن إلى موقع جاف وخالٍ من الأتربة. فقد تؤثر الأتربة والرطوبة المتراكمة داخل الفرن على أدائه.

الصيانة

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 17 3/17/2015 11:15:55 PM

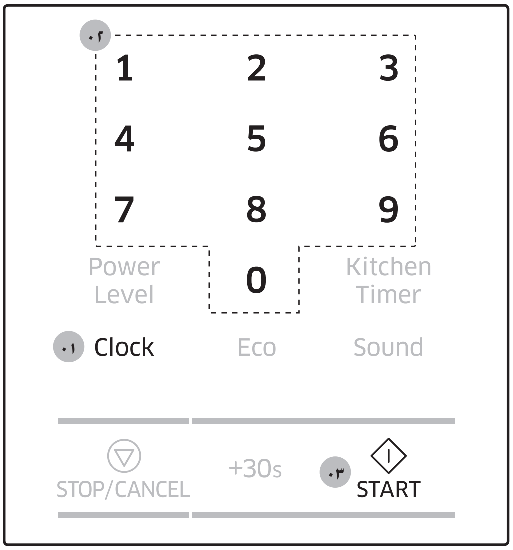
ملاحظات قبل بدء التشغيل

هناك بعض المعلومات الأساسية التي يجب معرفتها قبل بدء تنفيذ وصفة الطعام مباشرةً. يمكنك ضبط/تغيير الساعة أو مؤقت المطبخ وفقًا لاحتياجاتك وذلك قبل بدء أي وضع للطهي أو خلاله.

الوقت الحالي:

يجب ضبط التوقيت الصحيح للساعة لضمان صحة العمليات التلقائية.

يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة (افتراضي) أو ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة.



لعرض الوقت بتنسيق ١٢ ساعة/٢٤ ساعة:

١. اضغط على الزرين **Clock (الساعة)** و**0** في نفس الوقت لمدة ثانية.
٢. وسيتم عرض تنسيق الوقت الذي تريد تعيينه (١٢ ساعة أو ٢٤ ساعة).
٣. إذا كنت تريد تغيير تنسيق الوقت مرة أخرى. فاضغط على أزرار **الأرقام**.
على سبيل المثال، اضغط على "١" لتعيين تنسيق ١٢ ساعة أو اضغط "٢" لتعيين تنسيق ٢٤ ساعة.
٤. اضغط على الزر **START (تشغيل)** لتأكيد إعدادك.

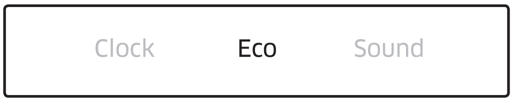
لضبط الوقت الحالي:

١. اضغط على **Clock (الساعة)**.
٢. استخدم أزرار الأرقام لإدخال الوقت الحالي. على سبيل المثال.
اضغط على "5"و"0"و"0" على التوالي لضبط الساعة على 5:00.
٣. اضغط على الزر **START (تشغيل)** لتأكيد إعداداتك. بعد ذلك يومض مؤشر النقطتين (:) عدة مرات.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 18 3/17/2015 11:15:55 PM

توفير الطاقة

لتقليل استهلاك الطاقة في حالة عدم استخدام الفرن. استخدم وظيفة توفير الطاقة بالفرن.

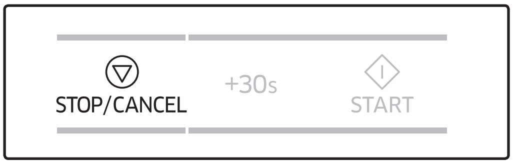


- لتنشيط وظيفة توفير الطاقة. اضغط على الزر Eco (توفير الطاقة) لإيقاف تشغيل الشاشة.
- لإلغاء تنشيط وظيفة توفير الطاقة. افتح الباب أو اضغط على الزر Eco (**توفير الطاقة**) مرة أخرى. وستعاود الشاشة العمل مع عرض التوقيت الحالي.

توفير الطاقة التلقائي

- بعد مرور ٢٥ دقيقة من عدم إجراء المستخدم لأي عملية. يدخل الفرن تلقائيًا في وضع توفير الطاقة. كما سيتم إلغاء تشغيل أي وظيفة سابقة وعرض الوقت الحالي.
- سينطفئ مصباح الفرن بعد مرور ٥ دقائق من فتح الباب.

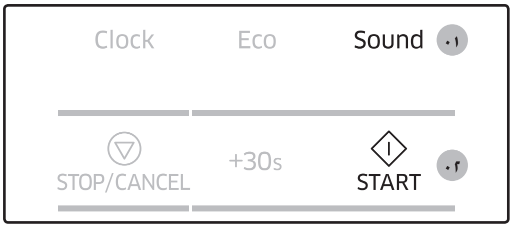
التأمين ضد عبث الأطفال



- لتجنب وقوع حوادث. تمكنك وظيفة التأمين ضد عبث الأطفال ميزة تعطيل أزرار التحكم فيما عدا الزر Eco (**توفير الطاقة**).
- اضغط على الزر STOP/CANCEL (**إيقاف/إلغاء**) لمدة ٣ ثوانٍ للتنشيط. أو اضغط على الزر STOP/CANCEL (**إيقاف/إلغاء**) مرة أخرى لمدة ٣ ثوانٍ لإلغاء تنشيط التأمين من لوحة الوظائف.

ملاحظات قبل بدء التشغيل

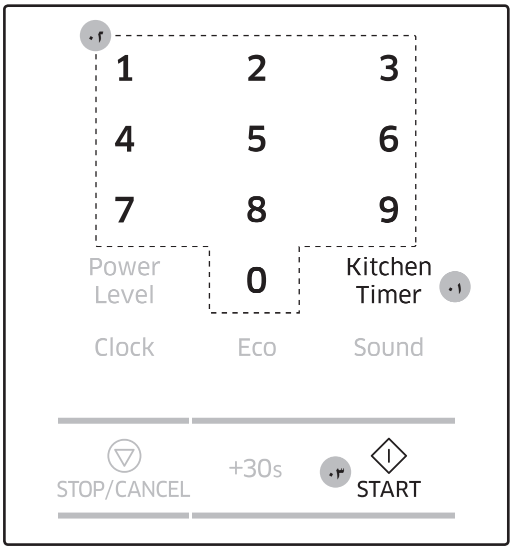
تشغيل/إيقاف الصوت



يمكنك كتم أو تشغيل صوت تنبيه الفرن أو نغمته.

- لكتم الصوت، اضغط على Sound **(الصوت)** لعرض "OFF" (إيقاف تشغيل) على الشاشة. بعد ذلك، اضغط على START **(تشغيل)**.
- لإلغاء كتم الصوت، اضغط على Sound **(الصوت)** لعرض "ON" (تشغيل) على الشاشة. بعد ذلك، اضغط على START **(تشغيل)**.

مؤقت المطبخ

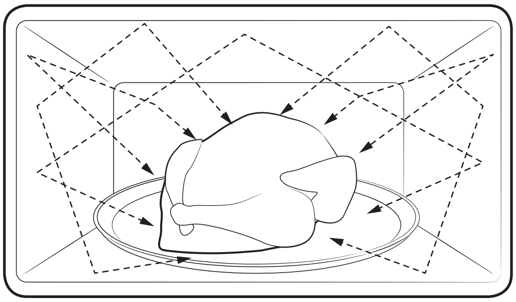


١. اضغط على Kitchen Timer **(مؤقت المطبخ)**
٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط مدة الطهي.
٣. اضغط على START **(تشغيل)**.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 20 3/17/2015 11:15:56 PM

نظرة عامة على طاقة الميكروويف

أشعة الميكروويف هي عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. يستخدم الفرن الماجنترون المضمّن لتوليد أشعة ميكروويف تستخدم في طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساوٍ باستخدام نظام التوزيع الدوار. ولذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام أشعة الميكروويف حتى عمق ٢,٥ سم تقريبًا. بعد ذلك تتشتت أشعة الميكروويف داخل الطعام مع مواصلة الطهي.

٣. تتأثر مدة الطهي بحالات الطعام التالية:

- الكمية والكثافة
- محتوى الرطوبة
- درجة الحرارة الأولية (خاصةً في حالة تجمد الطعام)

ملاحظة

يحتفظ الطعام المطهي بالحرارة داخله بعد اكتمال عملية الطهي؛ لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في هذه الدليل لضمان طهي الطعام بشكل متساوٍ حتى الجزء الداخلي منه.

ملاحظات قبل بدء التشغيل

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 21 3/17/2015 11:15:56 PM

ملاحظات قبل بدء التشغيل

أدوات الطهي الخاصة بالميكروويف

يجب أن تسمح أدوات الطهي التي تستخدم مع وضع "الميكروويف" بأن تتخلل أشعة الميكروويف الطعام وتنتشر خلاله. هذا وتنعكس أشعة الميكروويف بواسطة معادن مثل الإستنلس والألومنيوم والنحاس. لذلك، لا تستخدم أدوات للطهي مصنوعة من المواد المعدنية. استخدم أدوات الطهي التي تحتوي على علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف فهي آمنة دائمًا لاستخدامها مع الميكروويف. للحصول على معلومات إضافية حول أدوات الطهي المناسبة، راجع الدليل الآتي وضع كوبًا من الماء أو بعض الطعام على القرص الدوار.

المتطلبات:

- قاع مستوٍ وجوانب قائمة
- غطاء محكم الغلق
- إناء متوازن بشكل جيد ومزود بمقابض يقل وزنها عن وزن الإناء نفسه

الخامات		مسموح باستخدامها مع الميكروويف	الوصف
ورق الألمونيوم		△	يُستخدم مع الوجبات صغيرة الحجم لحمايتها من النضج الزائد. قد يحدث شرر إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات مفرطة منه.
طبق التحمير		○	لا يُستخدم لمدة أكثر من ٨ دقائق في حالة التسخين المسبق.
الأواني الصينية أو الفخارية		○	تعد الأواني الخزفية والفخارية الخام والمطلية والصينية آمنة دائمًا مع الميكروويف. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة		○	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة	الأكواب أو الأوعية المصنوعة من مادة البوليستيرين	○	قد يتسبب التسخين الزائد في صهرها.
	الأكياس الورقية أو الصحف	×	قد تحترق.
	الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	×	قد يتسبب في حدوث شرر.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 22 3/17/2015 11:15:56 PM

الخامات		مسموح باستخدامها مع الميكروويف	الوصف
الأدوات الزجاجية	أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	○	آمنة الاستخدام مع الميكروويف ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
	الأدوات الزجاجية الرقيقة	○	قد تتعرض الأواني الزجاجية الرقيقة للكسر أو الشرخ بسبب التسخين السريع.
	البرطمانات الزجاجية	○	مناسبة للتدفئة فقط. يجب إزالة الغطاء قبل الطهي.
المعادن	الأطباق	×	قد تتسبب في حدوث شرر أو نشوب حريق.
	كيس فريزر برباط سلكي	×	
الورق	الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	○	تُستخدم في طهي الطعام لفترات قصيرة. فهي تمتص الرطوبة الزائدة.
	الورق المعاد تصنيعه	×	قد يتسبب في حدوث شرر.
البلاستيك	الأواني	○	تُستخدم الأوعية المصنوعة من البلاستيك الحراري فقط. قد يحدث التواء لبعض أنواع الأوعية البلاستيكية أو ربما يتغير لونها عند استخدامها في درجات الحرارة المرتفعة.
	الورق الحراري	○	يُستخدم الورق الحراري للحفاظ على الرطوبة بعد الانتهاء من الطهي.
	أكياس الفريزر	△	تُستخدم الأكياس التي تحتمل درجة الغليان أو الأكياس الصالحة للاستخدام في الأفران فقط.
الورق الشمعي أو الدهني		○	يُستخدم للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

○ : آمن الاستخدام مع الميكروويف   △ : يستخدم بحذر   × : غير آمن الاستخدام مع الميكروويف

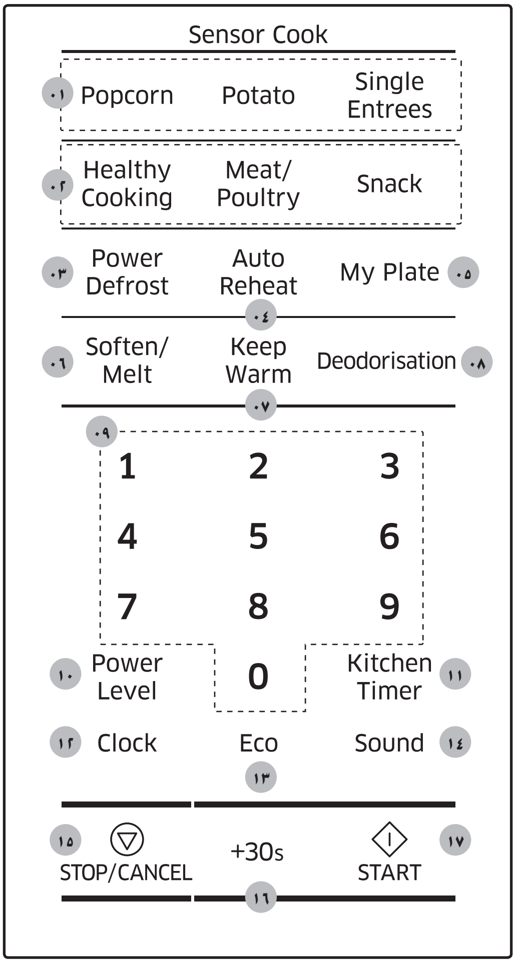
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 23 3/17/2015 11:15:56 PM

عمليات الطهي

لوحة الوظائف

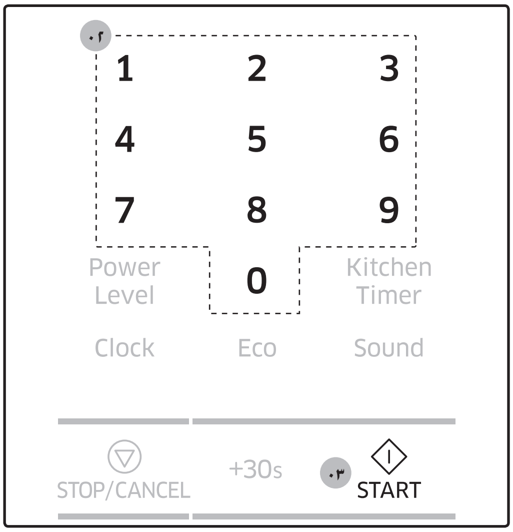
تتوفر اللوحة الأمامية بتشكيلة متنوعة من الخامات والألوان. ولتحسين مستوى الجودة، يخضع المظهر الخارجي للفرن إلى التغيير دون إشعار مسبق.

٠١	الطهي باستخدام المجس
٠٢	الطهي التلقائي
٠٣	فك التجميد السريع
٠٤	تسخين تلقائي
٠٥	طبقي
٠٦	تليين/إذابة
٠٧	الاحتفاظ بالسخونة
٠٨	إزالة الرائحة
٠٩	لوحة الأرقام
١٠	مستوى الطاقة
١١	مؤقت المطبخ
١٢	السّاعة
١٣	اقتصادي
١٤	الصوت
١٥	إيقاف/إلغاء
١٦	+٣٠ ثانية
١٧	تشغيل



خطوات بسيطة لبدء التشغيل

لطهي الطعام

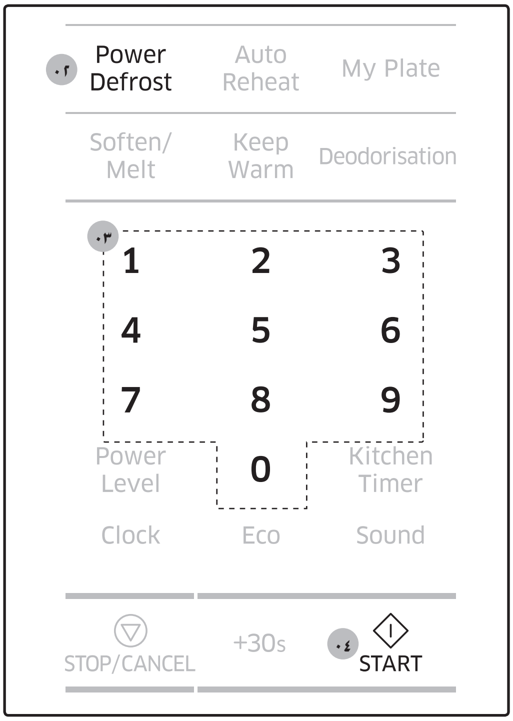


١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة.
٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط مدة الطهي.
٣. اضغط على **START (تشغيل)**.

ملاحظة

يصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات بمجرد اكتمال الطهي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام.

لفك تجميد الطعام المجمد



١. ضع الطعام المجمد في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة.
٢. اضغط على **Power Defrost (فك التجميد السريع)**.
٣. استخدم أزرار الأرقام لضبط حجم الوجبة.
٤. اضغط على **START (تشغيل)**.

ملاحظة

للحصول على مزيد من المعلومات. راجع القسم "فك التجميد السريع".

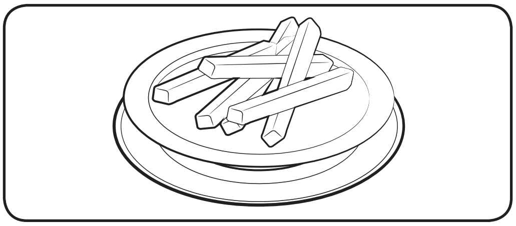
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 25 3/17/2015 11:15:57 PM

عمليات الطهي

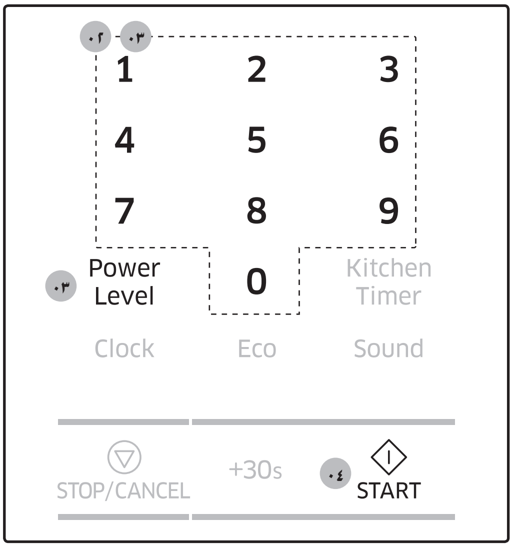
الوضع اليدوي

الميكروويف

هذه هي الوظيفة الأساسية لفرن الميكروويف هذا. يُضبط مستوى الطاقة على High (مرتفع) بشكل افتراضي.



١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء على الصينية الدوارة.



٢. استخدم أزرار الأرقام لضبط مدة الطهي (الحد الأقصى: ٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية). على سبيل المثال، اضغط على "1" و"0" لضبط الدقائق، واضغط على "0" و"0" لضبط الثواني (10:00).

٣. لتغيير مستوى الطاقة الافتراضي، اضغط على Power Level (**مستوى الطاقة**). ثم حدد مستوىً مختلفًا. راجع القسم **مستوى الطاقة** لمزيد من التفاصيل.

٤. اضغط على START (**تشغيل**).

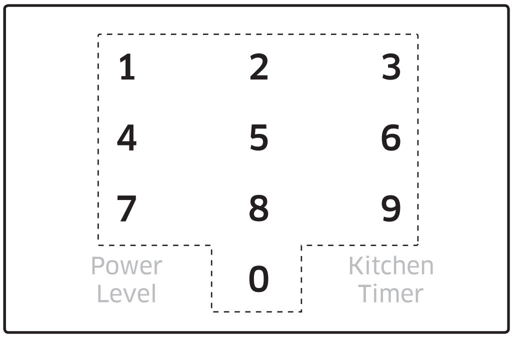
٥. بعد اكتمال الطهي وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتَخرج الطعام.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 26 3/17/2015 11:15:57 PM

الإعدادات العامة

مدة الطهي

اتبع الخطوات التالية لضبط مدة الطهي أو تغييرها. يُضبط مستوى الطاقة على مرتفع بشكل افتراضي.



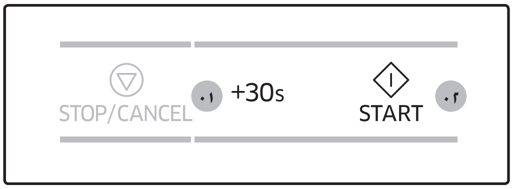
استخدم أزرار الأرقام لضبط مدة الطهي (الحد الأقصى: ٩٩ دقيقة و٩٩ ثانية). تتكون المساحة المخصصة لضبط الوقت من عنصري الدقائق والثواني. لضبط مدة طهي على ٢٥ دقيقة على سبيل المثال، اضغط على "2" و"5" لضبط الدقائق. ثم اضغط على "0" و"0" لضبط الثواني.

ملاحظة

- لتغيير مدة الطهي أثناء التشغيل، اضغط على **STOP/CANCEL (إيقاف/إلغاء)**. وكرر الخطوات المذكورة أعلاه.
- لإيقاف الطهي، فقط افتح الباب أو اضغط على **STOP/CANCEL (إيقاف/إلغاء)**. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب واضغط على الزر Start (تشغيل).
- لإلغاء الطهي، اضغط **STOP/CANCEL (إيقاف/إلغاء)** مرتين.

زيادة مدة الطهي

في حالة رغبتك في زيادة مدة طهي الطعام الحالي أثناء عملية الطهي الجارية، فبإمكانك زيادة حتى ٣٠ ثانية.



١. اضغط على **30s+ (+٣٠ ث)** قبل الطهي أو خلاله عدة مرات حسب الحاجة. فعلى سبيل المثال، لزيادة مدة الطهي دقيقتين على الزمن المحدد، اضغط هذا الزر ٤ مرات.

٢. اضغط على **START (تشغيل)**. يستمر الفرن في العمل حتى الوقت الذي تم التغيير إليه.

ملاحظة

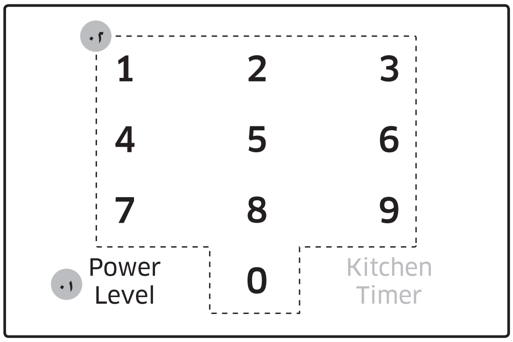
يتم تعطيل هذا الزر أثناء تشغيل الوضع Auto (تلقائي).

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 27 3/17/2015 11:15:58 PM

عمليات الطهي

مستوى الطاقة

يمكنك تغيير مستوى الحرارة وفقًا لوصفة الطعام أو حسب احتياجاتك.



١. اضغط على Power Level (**مستوى الطاقة**).
٢. استخدم أزرار الأرقام لتحديد مستوى طاقة محدد. يتراوح نطاق المستويات المتوفرة بين بلا طاقة (٠) و مرتفع (١٠). انظر الجدول التالي.

٠	مستوى الطاقة:٠	بلا طاقة
١	مستوى الطاقة:١٠	التدفئة
٢	مستوى الطاقة:٢٠	فك التجميد
٣	مستوى الطاقة:٣٠	منخفض
٤	مستوى الطاقة:٤٠	متوسط الانخفاض
٥	مستوى الطاقة:٥٠	متوسط
٦	مستوى الطاقة:٦٠	على نار هادئة
٧	مستوى الطاقة:٧٠	متوسط الارتفاع
٨	مستوى الطاقة:٨٠	التسخين
٩	مستوى الطاقة:٩٠	سوتيه
١٠	مستوى الطاقة:مرتفع	High (مرتفع)

ملاحظة

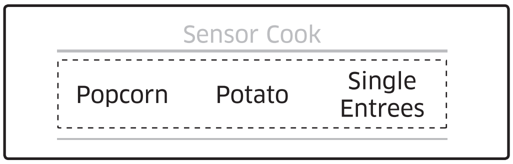
للتحقق من مستوى الطاقة الحالي أثناء الطهي، اضغط على Power Level (**مستوى الطاقة**).

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 28 3/17/2015 11:15:58 PM

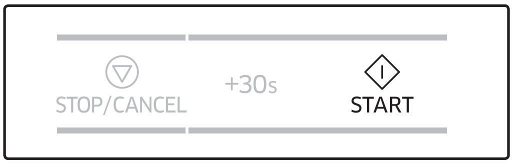
الطهي باستخدام المجس

سيكشف "الطهي التلقائي باستخدام المجس" في جهاز الميكروويف عن الأبخرة المنبعثة من الأطعمة وهي في مرحلة التسخين. ثم يضبط وقت الطهي تبعًا لذلك.

تأكد من توصيل فرن الميكروويف بالتيار الكهربي لمدة ثلاث دقائق على الأقل. استخدم الأطباق المسموح باستخدامها مع جهاز الميكروويف والأغطية الواسعة. أو قم بتغطية هذه الأطباق بغلاف من البلاستيك للتهوية.



١. اضغط على الزر **Sensor Cook** (**الطهي باستخدام المجس**) المقابل لنوع الطعام الذي تطهيه.



٢. اضغط على الزر **START** (**تشغيل**) (البطاطس على سبيل المثال). تعرض الشاشة "----". ويبدأ فرن الميكروويف في الطهي.

إذا كنت تريد التحقق من الوقت الحالي أثناء الطهي. فاضغط على الزر **Clock** (**الساعة**).

دليل الطهي باستخدام المجس

اتبع الإرشادات الموجودة أدناه عند طهي أنواع مختلفة من الأطعمة باستخدام المجس.

الطعام	الكمية
الفشار	عبوة واحدة من ٨٥ إلى ١٠٠ جم
	الإجراء
	استخدم كيسًا واحدًا فقط من أكياس الفشار المخصصة للطهي في الميكروويف في كل مرة. توخ الحذر عند إخراج الكيس الساخن من الفرن وفتحه. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
البطاطس	من ١ إلى ٦ ثمرات من البطاطس.
	الإجراء
	اثقب كل ثمرة بطاطس عدة مرات بواسطة شوكة. وضعها على القرص الدوار على شكل دائرة. اتركها لمدة ٣-٥ دقائق. واترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.
وجبات لفرد واحد	٢٢٠ إلى ٤٠٠ جم
	الإجراء
	أخرج الطعام من الغلاف الخارجي واتبع التعليمات الموضحة على العبوة والخاصة بالتغطية والانتظار. اترك الفرن لمدة ٥ دقائق ليبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

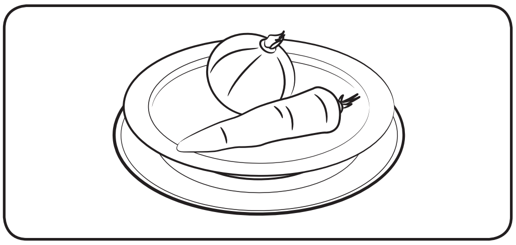
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 29 3/17/2015 11:15:58 PM

عمليات الطهي

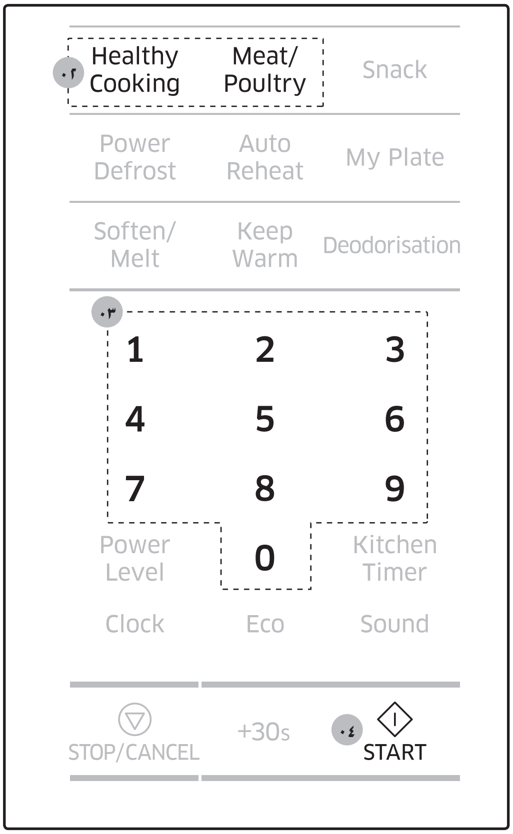
الطهي التلقائي

١. الطهي الصحي و٢. اللحوم/الدواجن

يوفر الفرن لراغبي الحصول على طعام صحي مجموعة تتكون من ١٦ برنامجًا للطهي الصحي فئتين مختلفتين. استفد من هذه الميزة في توفير الوقت أو تقليل الوقت اللازم للتعرف على الميزات بالنسبة لك. سيتم تعديل وقت الطهي ودرجة الحرارة وفقًا لوصفة الطعام المحددة.



١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة.



٢. حدد فئة بالضغط على Healthy Cooking (**الطهي الصحي**) أو Meat/Poultry (**اللحوم/الدواجن**).
٣. استخدم الزر المحدد مرة أخرى أو أزرار الأرقام لاختيار برنامج معين.
٤. اضغط على START (**تشغيل**).
٥. بعد اكتمال الطهي وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 30 3/17/2015 11:15:59 PM

دليل الطهي الصحي

يوضح الجدول التالي البرامج التلقائية للطهي والخبز. ويحتوي الجدول على كميات الأطعمة ونطاقات الأوزان والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تمت برمجة أوضاع الطهي والأوقات الخاصة بها مسبقاً لراحتك.

١. الطهي الصحي

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
1	**ثمار البروكلي**	٢٥٠	اغسل البروكلي الطازج ونظفّه جيدًا وأعد القرنبيط. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتين) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2	**الجزر**	٢٥٠	اغسل الجزر ونظفه بالماء وأعد شرائح متساوية الحجم منه. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتين) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب بعد الطهي. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
3	**الفاصوليا الخضراء**	٢٥٠	اغسل الفاصوليا الخضراء ونظّفها. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء بانتظام. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتين) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. قلّب بعد الطهي. وانتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
4	**البطاطس منزوعة القشرة**	٢٥٠	اغسل البطاطس وقشّرها وقطعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف من ٤٥ إلى ٦٠ مل (من ٣ إلى ٤ ملاعق كبيرة) من الماء. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة. يرجى تغطية الإناء. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
5	**الأرز البني**	٢٥٠	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف كمية مضاعفة من الماء البارد (٥٠٠ مل). يرجى تغطية الإناء. قم بالتقليب قبل مدة الانتظار وأضف الملح والتوابل. اتركها لمدة ٥-١٠دقائق.
6	**معكرونة الدقيق الكامل**	٢٥٠	استخدم طبقًا زجاجيًا كبيرًا له غطاء من أدوات الميكروويف. أضف لترًا من الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح. ثم قم بالتقليب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. وقم بتغطية الطعام قبل مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد. انتظر لمدة من دقيقة إلى ٣ دقائق.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 31 3/17/2015 11:15:59 PM

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
7	شرائح اللحم الطازج	٣٠٠	اشطف السمك وضعه في طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة كبيرة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
8	شرائح السلمون الطازج	٣٠٠	اشطف السمك وضعه في طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة كبيرة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
9	الجمبري الطازج	٢٥٠	اغسل الجمبري وضعه في طبق خزفي. ثم أضف إليه ملعقة كبيرة من عصير الليمون. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 32 3/17/2015 11:15:59 PM

٢. اللحوم/الدواجن

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
1	صدور الدجاج	٣٠٠	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة دقيقتين.
2	صدور الديك الرومي	٣٠٠	اغسل القطع وضعها على طبق خزفي. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ثم اثقب الغطاء. ثم ضع الطبق على الصينية الدوارة. انتظر لمدة دقيقتين.
3	كرات اللحم	وجبة واحدة	مكونات كرات اللحم. ٤٥٠ جرام من اللحم البقري المفروم وربع كوب من البصل المقطّع وبيضة مخفوقة وملعقة صغيرة من الملح وربع ملعقة صغيرة من الفلفل وملعقتين كبيرتين من الماء. اخلط كافة المكونات وقم بتقليبها جيدًا. اصنع منها ٢٠ كرة من اللحم (كل واحدة بقطر ٢٥Ø مم). ضع كرات اللحم في إناء. قم بتغطيتها ببرقاقة من ورق الميكروويف الحراري مع ترك فتحة بالركن بقطر حوالي ٥٠ مم للتهوية. ثم قم بطهيها. بعد الطهي، اترك كرات اللحم، وانتظر لمدة ٥ دقائق. قدمها.
4	شرائح العجة	وجبة واحدة	مكونات الأومليت. ثلاث بيضات بحجم متوسط وثمرة طماطم و ٣٠ جرام من اللحم المفروم وملعقتان صغيرتان من اللبن ثم أضف الأعشاب والتوابل. اخفق البيض وأضف اللحم وملعقتين كبيرتين من اللبن ثم أضف الأعشاب والتوابل. اقطع الطماطم إلى مكعبات وأضفها إلى المزيج مع ٥٠ جرام من الجبن المبشور. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليبه جيدًا ثم اضغط على start (بدء) للمتابعة. بعد الطهي، انتظر لمدة دقيقتين. قدمها.
5	اللحم المقدد	وجبة تكفي شخصًا واحدًا	ضع اللحم المقدد في طبق آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الطبق في منتصف الصينية الدوارة.
6	اللحم المقدد	وجبتان	
7	اللحم المقدد	٣ وجبات	

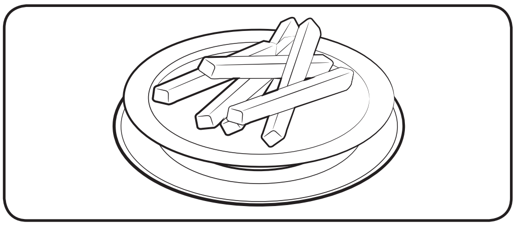
عمليات الطهي

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 33 3/17/2015 11:15:59 PM

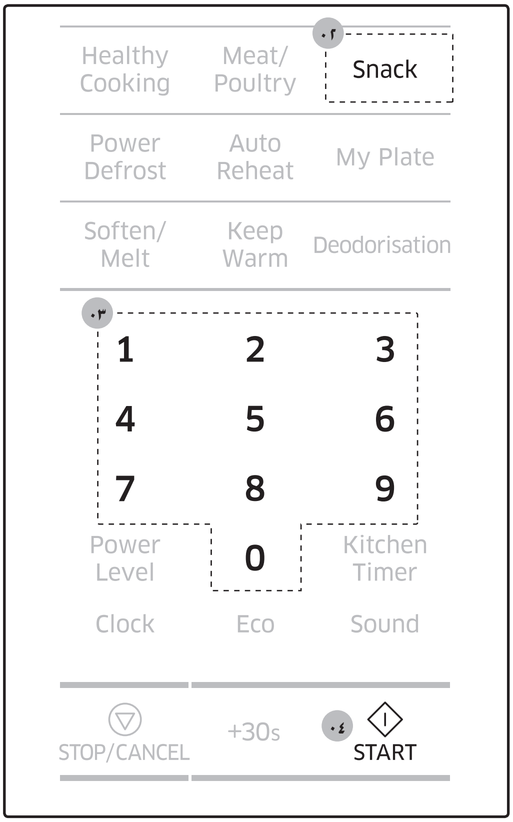
عمليات الطهي

٣. وجبات خفيفة

يوفر الفرن للطهاة غير المتمرسين مجموعة تتكون من ١٤ برنامجًا الطهي التلقائي عند استخدام الزر وجبات خفيفة. استفد من هذه الميزة في توفير الوقت أو تقليل الوقت اللازم للتعرف على الميزات بالنسبة لك. سيتم تعديل وقت الطهي ودرجة الحرارة وفقًا لوصفة الطعام المحددة.



١. ضع الطعام في وعاء آمن الاستخدام مع الميكروويف. ثم ضع الوعاء في منتصف الصينية الدوارة.



٢. حدد فئة بالضغط على الزر **Snack** (**وجبات خفيفة**).
٣. استخدم الزر المحدد مرة أخرى أو أزرار الأرقام لاختيار برنامج معين.
٤. اضغط على **START** (**تشغيل**).
٥. بعد اكتمال الطهي وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 34 3/17/2015 11:15:59 PM

دليل الطهي التلقائي

يوضح الجدول التالي البرامج التلقائية للطهي والخبز. ويحتوي الجدول على كميات الأطعمة ونطاقات الأوزان والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تمت برمجة أوضاع الطهي والأوقات الخاصة بها مسبقاً لراحتك.

١. وجبات الخفيفة

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
1	**أجنحة الدجاج المجمدة**	١٧٠-٢٠٠	ضع الأجنحة في طبق على شكل دائرة. ثم قم بالتغطية بالورق الشمعي.
2	**أجنحة الدجاج المجمدة**	٢٣٠-٢٦٠	
3	**قطع الدجاج المجمدة**	١١٠-١٤٠	ضع فوطة ورقية فوق طبق ورتب قطع الدجاج على شكل دائرة على الفوطة الورقية. لا تغطها. واتركها لمدة دقيقة واحدة.
4	**قطع الدجاج المجمدة**	١٧٠-٢٠٠	
5	**البطاطس المقلية المجمدة**	١١٠-١٤٠	ضع عدد ٢ فوطة ورقية على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف ورتب البطاطس المقلية على الفوط ولا تضعها فوق بعضها. استخدم فوطة ورقية إضافية مع البطاطس المقلية بعد إخراجها من الفرن. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
6	**البطاطس المقلية المجمدة**	١٧٠-٢٠٠	
7	**قوالب الجبن المجمدة**	٥-٦ قطع	ضع أصابع الجبن على طبق على شكل دائرة. لا تغطها. وانتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
8	**قوالب الجبن المجمدة**	٧-١٠ قطع	
9	**رقائق الناتشو**		ضع رقائق الناتشو على طبق دون أن يلامس بعضها بعضًا. افرد الجبن بشكل متساوٍ فوقها. **المحتويات:** عدد ٢ فنجان من قطع خبز التورتيلا ٠,٥ فنجان من الجبن المبشور
10	**فطائر الكيش الصغيرة (مجمدة)**		يناسب هذا البرنامج طهي فطيرة كيش مثلجة. قم بإزالة الغلاف وضعها على الطبق. ضعها على الصينية الدوارة في الفرن. بعد الطهي. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.

عمليات الطهي

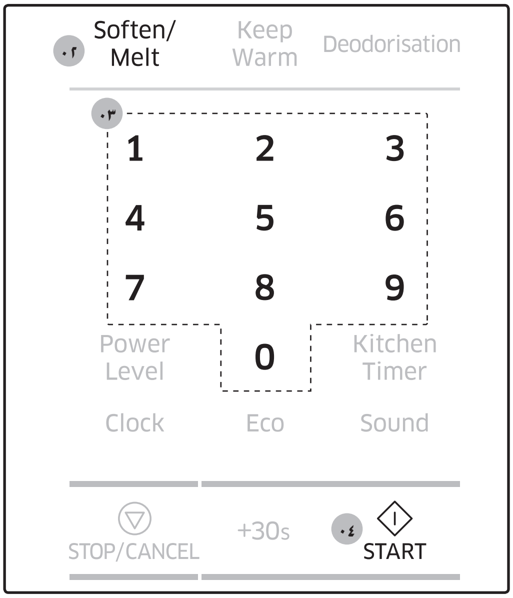
الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
11	**العصيدة**	وجبة تكفي شخصًا واحدًا	ضع الشوفان الجاف والماء أو اللبن في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. أضف ١٥٠ مل من الماء أو الحليب إلى ٣٥ جم و٣٠٠ مل من الماء أو الحليب على ٧٠ جم. بعد إصدار الفرن صوت تنبيه، قم بتقليب الشوفان جيدًا ثم اضغط على start (بدء) للمتابعة. بعد انتهاء الطهي، قم بتقليبه جيدًا ثم أضف عسل أو سكر بني فوقه.
12	**العصيدة**	وجبتان	
13	**قطع البطاطس**	٣٠٠-٣٥٠	اغسل البطاطس العادية وقطعها إلى أجزاء. امسحها بزيت الزيتون والتوابل. وضعها بحيث يكون جانب القطع على طبق مسموح باستخدامه مع الميكروويف. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
14	**قطع البطاطس**	٤٠٠-٤٥٠	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 36 3/17/2015 11:15:59 PM

الطهي بما يناسب احتياجاتك

تليين/إذابة

يساعدك هذا الزر في تليين أو إذابة الأطعمة الخفيفة أو المشتملة على سكريات مثل الزبد والشوكولاتة والسكر.



١. ضع الطعام في منتصف الصينية الدوارة.
٢. اضغط على الزر **Soften/Melt (تليين/إذابة)**.
٣. استخدم الزر Soften/Melt (تليين/إذابة) مرة أخرى أو أزرار الأرقام لتحديد برنامج معين.
٤. اضغط على **START (تشغيل)**.
٥. بعد انتهاء الدورة وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

دليل تليين/إذابة

يوضح الجدول التالي البرامج التلقائية لتليين أنواع محددة من الأطعمة أو إذابتها. ويحتوي الجدول على كميات الأطعمة ونطاقات الأوزان والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.

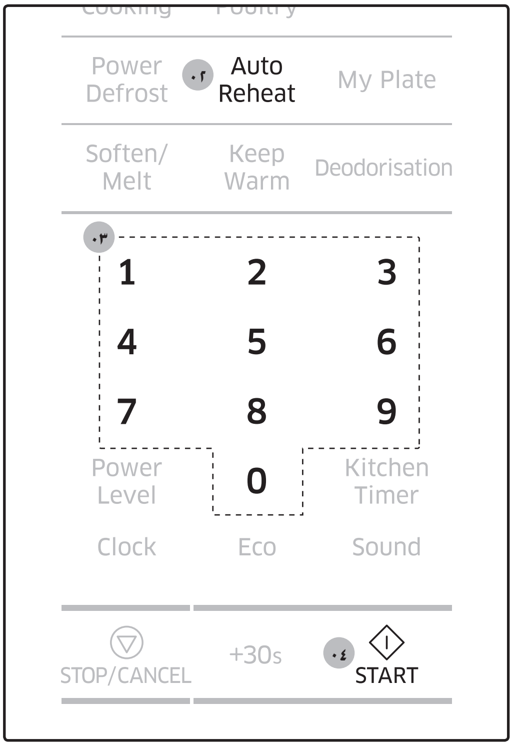
الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
1	**الزبد الذائبة**	٥٠	قم بتقطيع الزبد إلى ٣ أو ٤ قطع وضعها في وعاء زجاجي صغير. ولا تضع الغطاء أثناء الإذابة. قم بالتقليب بعد الطهي. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2	**الزبد الذائبة**	١٠٠	
3	**الشوكولاتة السوداء الذائبة**	٥٠	قم ببشر الشوكولاتة السوداء، وضعها في وعاء زجاجي صغير. ولا تضع الغطاء أثناء الإذابة. قم بالتقليب بعد الإذابة. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
4	**الشوكولاتة السوداء الذائبة**	١٠٠	
5	**السكر الذائب**	٢٥	ضع السكر في وعاء زجاجي صغير. أضف ١٠ مل من الماء إلى ٢٥ جم. وأضف ٢٠ مل إلى ٥٠ جم. ولا تضع الغطاء أثناء الذوبان. أخرج المحتوى بحرص. واستخدم قفاز فرن! استخدم ملعقة أو شوكة. وصب الكراميل على هيئة أشكال على ورق حراري. انتظر لمدة ١٠ دقائق حتى يجف. ثم أخرجه من الورق.
6	**السكر الذائب**	٥٠	
7	**الزبد الطري**	٥٠	قم بتقطيع الزبد إلى ٣ أو ٤ قطع وضعها في وعاء زجاجي صغير. ولا تضع الغطاء أثناء التليين. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
8	**الزبد الطري**	١٠٠	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 37 3/17/2015 11:16:00 PM

عمليات الطهي

تسخين تلقائي

استخدم إعادة التسخين التلقائي لتسخين بقايا الأطعمة أو الأطعمة التي تم طهيها مسبقًا. وسيتم ضبط وقت التشغيل ومستوى الطاقة وفقًا للبرنامج المحدد.



١. ضع الطعام في وسط الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.
٢. اضغط على Auto Reheat (**إعادة التسخين التلقائي**).
٣. استخدم الزر Auto Reheat (إعادة التسخين التلقائي) مرة أخرى أو أزرار الأرقام لاختيار برنامج معين.
٤. اضغط على START (**تشغيل**).
٥. بعد انتهاء الدورة وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 38 3/17/2015 11:16:00 PM

دليل إعادة التسخين التلقائي

يوضح الجدول التالي البرامج التلقائية لإعادة تسخين الطعام. ويحتوي الجدول على كميات الأطعمة ونطاقات الأوزان والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
1	طاجن / يخني	وجبة تكفي شخصًا واحدًا ٢٠٠-٢٣٠	ضع الإناء المثلج في وعاء زجاجي. قم بتغطية الطبق بغطاء بلاستيكي به فتحات تهوية. بعد الطهي، قلب الطعام مرة قبل التقديم. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.
2	طاجن / يخني	وجبتان ٤٠٠-٤٥٠	
3	طاجن / يخني	٣ وجبات ٦٠٠-٦٩٠	
4	طاجن / يخني	٤ وجبات ٨٠٠-٩٢٠	
5	معجنات / حساء	وجبة تكفي شخصًا واحدًا ٢٠٠-٢٣٠	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته أثناء التسخين والانتظار. وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
6	معجنات / حساء	وجبتان ٤٠٠-٤٥٠	
7	معجنات / حساء	٣ وجبات ٦٠٠-٦٩٠	
8	معجنات / حساء	٤ وجبات ٨٠٠-٩٢٠	
9	تسخين البيتزا	شريحة واحدة	ضع البيتزا في طبق آمن للاستخدام مع الميكروويف مع جعل الأطراف العريضة لشرائح البيتزا تجاه حافة الطبق. لا تضع الشرائح فوق بعضها. ولا تغطها.
10	تسخين البيتزا	٢ شرائح	
11	تسخين البيتزا	٣ شرائح	
12	تسخين البيتزا	٤ شرائح	

عمليات الطهي

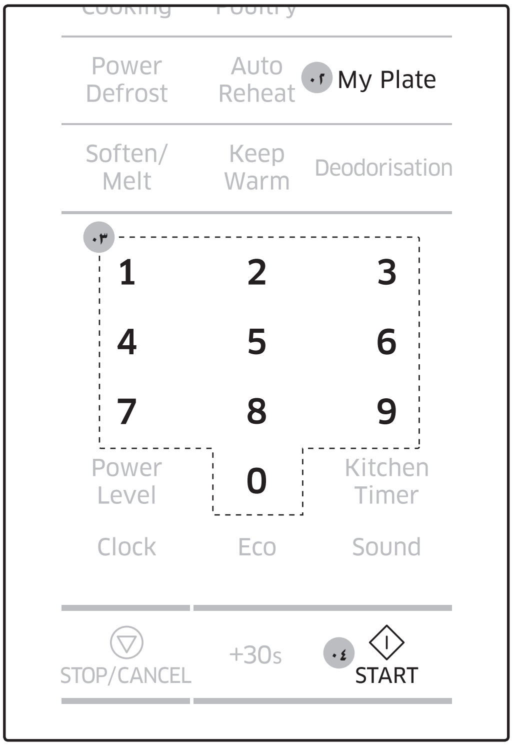
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 39 3/17/2015 11:16:00 PM

عمليات الطهي

طبقي

إن ميزات **طبقي** لها ٤ أوقات للطهي مبرمجة مسبقًا.

ومن ثمَّ، لست بحاجة إلى ضبط أوقات الطهي أو مستوى الطاقة.



١. ضع الطعام في وسط الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.

٢. اضغط على الزر My plate (**طبقي**).

٣. استخدم الزر My plate (**طبقي**) مرة أخرى أو أزرار الأرقام لتحديد برنامج معين.

٤. اضغط على START (**تشغيل**).

٥. بعد انتهاء الدورة وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

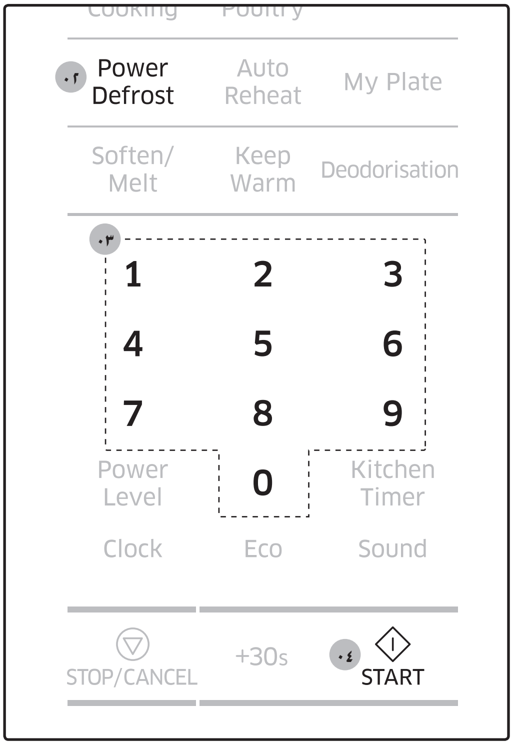
دليل طبقي

يوضح الجدول التالي برامج إعادة التسخين التلقائي الخاصة بالوظيفة **طبقي** والكميات التي يمكن طهيها والإرشادات المناسبة. يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الرمز	الطعام	حجم الوجبة (جم)	الإرشادات
1	الوجبات الجاهزة المجمدة	٣٠٠-٣٥٠	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ عناصر (مثل اللحم بالصلصة والخضروات، والأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
2	الوجبات الجاهزة المجمدة	٤٠٠-٤٥٠	
3	وجبة جاهزة مجمدة	٣٠٠-٣٥٠	ضع الوجبة في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات التي تتكون من مكونين اثنين (مثل المكرونة الإسباجيتي بالصلصة أو الأرز بالخضروات). انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.
4	وجبة جاهزة مجمدة	٤٠٠-٤٥٠	

فك التجميد السريع

يساعدك هذا الزر على فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز/الكعك. وسيتم تعديل مدة الطهي ومستوى الطاقة وفقًا للبرنامج المحدد.



١. ضع الطعام في وسط الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.
٢. اضغط على الزر **Power Defrost** (**فك التجميد السريع**) لتحديد الفئة.
٣. استخدم أزرار الأرقام لتحديد وزن ما.
٤. اضغط على **START** (**تشغيل**).
٥. بعد انتهاء الدورة وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

ملاحظة

- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف الدورة ليذكرك بقلب الطعام. اقلب الطعام. ثم اضغط على الزر Start (تشغيل) للمتابعة. يصدر الفرن صوت تنبيه ٤ مرات بمجرد انتهاء الدورة.
- يمكنك فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك، اختر وضع طهي يستخدم ٢٠ ٪ فقط من مستوى الطاقة الافتراضي لوضع الطهي. لمزيد من المعلومات، راجع القسم "مستوى الطاقة".

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 41 3/17/2015 11:16:00 PM

عمليات الطهي

دليل فك التجميد السريع

يوضح الجدول التالي البرامج التلقائية لفك تجميد الطعام. ويحتوي الجدول على كميات الأطعمة ونطاقات الأوزان والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج.

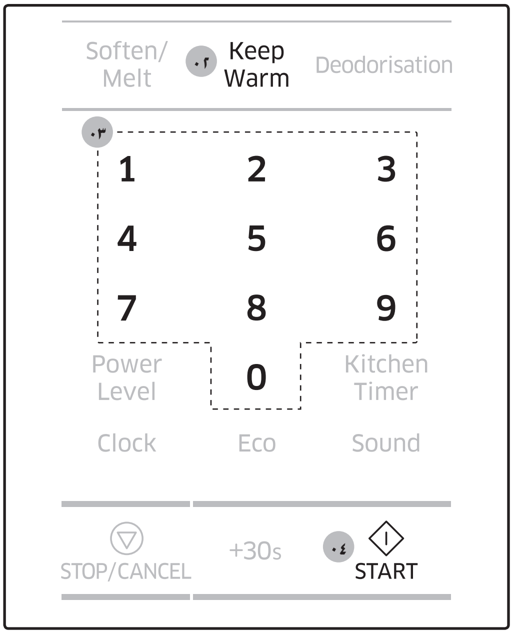
الرمز	الطعام	الكمية المقدمة (كجم)	الإرشادات
1	**اللحوم**	٠,١-١,٥	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم. ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ويتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن واللحم المشوي وشرائح اللحم وقطع اللحم واللحم المفروم. اتركها لمدة تتراوح بين ١٠ و٣٠ دقيقة.
2	**الدواجن**	٠,١-١,٥	يناسب هذا البرنامج الدجاج الكامل أو المقطع. قبل فك التجميد. إذا كان هناك الكثير من بلورات الثلج على جلد الدواجن. فيجب شطفها بماء بارد حتى تتم إزالة كل بلورات الثلج. ويجب بعد ذلك ترك الدواجن لمدة من ٥ إلى ١٠ دقائق في درجة حرارة الغرفة. قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم. ضع قطع الدجاج بحيث يكون الجانب ذو الجلد لأسفل. أو الدجاج الكامل بحيث يكون جانب الصدر لأسفل في منتصف طبق مسطح آمن الاستخدام مع الميكروويف. واقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه
3	**السمك**	٠,١-١,٥	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه. اتركها لمدة تتراوح بين ١٠ و٣٠ دقيقة.
4	**الخبز / الكعك**	٠,١-١,٠	ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه. إن أمكن. عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عند فتح بابه.) يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاتة. اتركها لمدة تتراوح بين ٥ و٣٠ دقيقة.

عمليات الطهي

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 42 3/17/2015 11:16:00 PM

الاحتفاظ بالسخونة

تمنحك ميزة **الحفاظ على الطعام دافئًا** إمكانية الاحتفاظ بالطعام ساخنًا حتى يتم تقديمه. استخدم هذه الوظيفة للحفاظ على الطعام دافئًا حتى ميعاد تقديمه. يعمل وضع الحفاظ على الطعام دافئًا لمدة ٩٩ دقيقة و ٩٩ ثانية.



١. ضع الطعام في وسط الصينية الدوارة. ثم أغلق الباب.

٢. اضغط على الزر Keep warm (**الاحتفاظ بالطعام دافئًا**).

٣. اضغط على أزرار **الأرقام** إذا كنت تريد ضبط مدة التسخين. (يتم ضبط مدة التسخين على ٩٩ دقيقة عند التشغيل لأول مرة)

٤. اضغط على START (**تشغيل**).

لإيقاف تسخين الطعام. افتح الباب أو اضغط على الزر STOP/CANCEL (**إيقاف/إلغاء**).

٥. بعد انتهاء الدورة وسماع صوت التنبيه ٤ مرات. استخدم قفاز الفرن لتُخرج الطعام.

هام

لا تقم بتغطية الجهاز بأي أنواع من الأغطية أو الأغطية البلاستيكية.

هام

استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

هام

لا تستخدم هذه الوظيفة لإعادة تسخين الأطعمة الباردة. فهذا البرنامج للاحتفاظ بدفء الأطعمة التي تم طهيها.

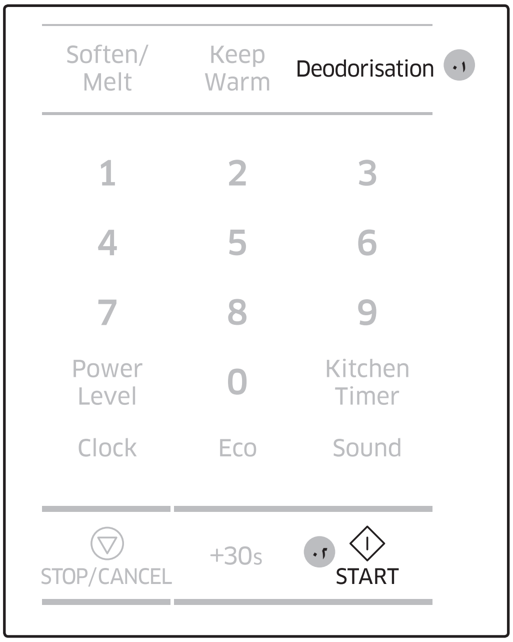
هام

لا ننصح بترك الطعام للاحتفاظ به دافئًا لفترة طويلة (لأكثر من ساعة)، حيث يستمر طهيه. كما أن الطعام الدافئ يفسد بسرعة.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 43 3/17/2015 11:16:00 PM

عمليات الطهي

إزالة الرائحة



تساعد عملية إزالة الرائحة في التخلص من الروائح الكريهة من داخل الفرن بعد الطهي. والوقت الافتراضي هو ٥ دقائق.

- لتنشيط هذه العملية. اضغط على Deodorisation **(إزالة الرائحة)** ثم اضغط على START **(تشغيل)** من لوحة الوظائف.
- لتغيير المدة. اضغط على 30S+ **(٣٠+ ثانية)** لزيادة الفترة بمعدل ٣٠ ثانية (بحد أقصى: ١٥ دقيقة).

الطهي بأسلوب ذكي

نقدم لك أدلة الطهي هذه لمساعدتك على تحقيق أقصى استفادة من هذا الفرن. تمتع بالخبرة الفنية التي نوفرها في عالم الطهي لإضافة نكهات قوية إلى حياتك.

دليل الطهي باستخدام الميكروويف

- قم بتغطية الطعام خلال مرحلة الطهي بأكملها. يدور بخار الماء المتصاعد من الطعام داخل الفرن ويتخلل الطعام مساعدًا في طهيه بشكل متساوٍ.
- عند اكتمال الطهي. انتظر حسب المدة المحددة. فهذا سيسمح بتوزيع الحرارة على الطعام من الداخل والخارج.
- استخدم أدوات الطهي آمنة الاستخدام مع الميكروويف فقط.

الخضروات المجمَّدة

- استخدم وعاء مناسبًا مصنوعًا من زجاج البيركس وله غطاء.
- قم بالتقليب مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الانتهاء. ثم أضف التوابل التي تفضلها.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
السبانخ	١٥٠	٦٠ ٪	٥-٦
	أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البروكلي	٣٠٠	٦٠ ٪	٨-٩
	أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
البازلاء	٣٠٠	٦٠ ٪	٧-٨
	أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠	٦٠ ٪	٧,٥-٨,٥
	أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الجزر / البازلاء / الذرة)	٣٠٠	٦٠ ٪	٧-٨
	أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠	٦٠ ٪	٧,٥-٨,٥
	أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 45 3/17/2015 11:16:01 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الخضراوات الطازجة

- استخدم وعاء مناسبًا مصنوعًا من زجاج البيركس وله غطاء.
- قم بتقطيع المكونات إلى قطع صغيرة قدر الإمكان لتقليل وقت الطهي.
- أضف من ٣٠ إلى ٤٥ مل من الماء البارد إلى كل ٢٥٠ جم ما لم تذكر التعليمات غير ذلك.
- قم بالتقليب مرة أثناء الطهي ومرة بعد الانتهاء. ثم أضف التوابل التي تفضلها.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البروكلي	٢٥٠ ٥٠٠	٩٠ ٪	٤,٥-٥ ٧-٨
	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الكرنب المسلوق	٢٥٠	٩٠ ٪	٦-٦,٥
	أضف من ٦٠ إلى ٧٥ مل (من ٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة) من الماء. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الجزر	٢٥٠	٩٠ ٪	٤,٥-٥
	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
القرنبيط	٢٥٠ ٥٠٠	٩٠ ٪	٥-٥,٥ ٧,٥-٨,٥
	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الكوسة	٢٥٠	٩٠ ٪	٤-٤,٥
	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مل (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الباذنجان	٢٥٠	٩٠ ٪	٣,٥-٤
	قطّع الباذنجان إلى شرائح صغيرة، وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون عليه. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
البصل الأخضر	٢٥٠	٩٠ ٪	٤-٤,٥
	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
عيش الغراب	١٢٥ ٢٥٠	٩٠ ٪	١,٥-٢ ٢,٥-٣
	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 46 3/17/2015 11:16:01 PM

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
البصل	٢٥٠	٪ ٩٠	٥-٥,٥
	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مل (ملعقة كبيرة) من الماء. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
الفلفل	٢٥٠	٪ ٩٠	٤,٥-٥
	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
بطاطس	٢٥٠ ٥٠٠	٪ ٩٠	٤-٥ ٧-٨
	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
اللفت	٢٥٠	٪ ٩٠	٥,٥-٦
	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
البطاطا الحلوة المسلوقة (للطراز *MS32J5133A)	٣٥٠	٪ ١٠٠	١٣-١٣,٥
	قم بتقشير البطاطا الحلوة (اليام) وتقطيعها بسمك ٣ سم وضعها في إناء مصنوع من البيركس. أضف ٢٥٠ مل من ماء بدرجة حرارة الغرفة في الإناء. قم بطهيها مع تغطية الإناء بلفافة. واثقبها أكثر من مرة. وبعد الطهي، تخلص من المياه وقم بإعدادها للتقديم. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		
البطاطا الحلوة المسلوقة (للطراز MS40J5133AT)	٣٥٠	٪ ١٠٠	١٢-١٢,٥
	قم بتقشير البطاطا الحلوة (اليام) وتقطيعها بسمك ٣ سم وضعها في إناء مصنوع من البيركس. أضف ٢٥٠ مل من ماء بدرجة حرارة الغرفة في الإناء. قم بطهيها مع تغطية الإناء بلفافة. واثقبها أكثر من مرة. وبعد الطهي، تخلص من المياه وقم بإعدادها للتقديم. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 47 3/17/2015 11:16:01 PM

الطهي بأسلوب ذكي

الأرز والمعجنات

الأرز

- استخدم وعاء كبير الحجم مصنوعًا من زجاج البيركس وله غطاء.
مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي.

المعجنات

- استخدم وعاء كبير الحجم مصنوعًا من زجاج البيركس. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
- أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي وبعد انتهائه.
- قم بتغطية المعجنات بغطاء مع الانتظار، ثم جففها جيدًا.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٪ ٩٠	١٥-١٦ ١٧,٥-١٨,٥
	أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد (عند طهي ٢٥٠ جم)، وأضف ٧٥٠ مل من الماء البارد (عند طهي ٣٧٥ جم). وانتظر لمدة ٥ دقائق.		
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٪ ٩٠	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣
	أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد (عند طهي ٢٥٠ جم)، وأضف ٧٥٠ مل من الماء البارد (عند طهي ٣٧٥ جم). وانتظر لمدة ٥ دقائق.		
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١٦-١٧
	أضف ٥٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١٧-١٨
	أضف ٤٠٠ مل من الماء البارد. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
المعجنات	٢٥٠ جم	٪ ٩٠	١٠-١١
	أضف ١٠٠٠ مل من الماء الساخن. اتركها لمدة ٥ دقائق.		
نودلز سريعة التحضير (للطراز *MS32J5133A)	عبوة صغيرة (٨٠ جم) عبوة كبيرة (١٢٠ جم)	٪ ١٠٠	٧-٧,٥ ٩-٩,٥
	استخدم إناءً من زجاج البيركس. ضع الشعيرية. وأضف ٣٥٠ مل من الماء الفاتر في الإناء. قم بطهيها مع تغطية الإناء بلفافة. واثقبها أكثر من مرة. بعد الطهي، قم بتصفية الماء. وامزج توابل النودلز سريعة التحضير.		
نودلز سريعة التحضير (للطراز MS40J5133AT)	عبوة صغيرة (٨٠ جم) عبوة كبيرة (١٢٠ جم)	٪ ١٠٠	٧-٧,٥ ٩,٥-١٠
	استخدم إناءً من زجاج البيركس. ضع الشعيرية. وأضف ٣٥٠ مل من الماء الفاتر في الإناء. قم بطهيها مع تغطية الإناء بلفافة. واثقبها أكثر من مرة. بعد الطهي، قم بتصفية الماء. وامزج توابل النودلز سريعة التحضير.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 48 3/17/2015 11:16:01 PM

دليل إعادة التسخين

عام

يستند دليل إعادة التسخين هذا إلى أن درجة حرارة الغرفة تتراوح ما بين ١٨ إلى ٢٠ درجة مئوية لإعادة تسخين السوائل، كما تتراوح ما بين ٥ إلى ٧ درجة مئوية للطعام المثلج. ويرجى اتباع وقت التشغيل ومستوى الطاقة ووقت الانتظار المحددة في هذا الجدول.

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مل (كوب واحد) ٣٠٠ مل (كوبان) ٤٥٠ مل (٣ أكواب) ٦٠٠ مل (٤ أكواب)	٪ ٩٠	١-١,٥ ٢-٢,٥ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤
	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجانًا واحدًا في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيدًا. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		
حساء (بارد)	٢٥٠ جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٪ ٩٠	٢,٥-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤ ٤,٥-٥
	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
يخني (بارد)	٣٥٠	٪ ٦٠	٤,٥-٥,٥
	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
معجنات بالصلصة (باردة)	٣٥٠	٪ ٦٠	٣,٥-٤,٥
	ضع المعجنات (الإسباجيتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. ثم قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
معجنات محشوة بالصلصة (باردة)	٣٥٠	٪ ٦٠	٤-٥
	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيولي، تورتليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. اتركها لمدة ٣ دقائق.		

الطعام	حجم الوجبة (جم)	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
وجبات مغلفة (باردة)	٣٥٠ ٤٥٠	٦٠ ٪	٤,٥-٥ ٥,٥-٦,٥
	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات باردة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. اتركها لمدة ٣ دقائق.		
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (بارد)	٤٠٠	٦٠ ٪	٦-٧
	ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيريكس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم. انتظر لمدة من دقيقة إلى دقيقتين.		

عناية خاصة بطعام الأطفال

لتجنب وقوع حوادث مثل الحروق، توخ الحذر قبل تقديم طعام الأطفال. تأكد من اتباع دليل إعادة التسخين بعناية عند تسخين طعام الأطفال.

طعام الأطفال

- استخدم طبقًا عميقًا مصنوعًا من الخزف. ثم قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
- يوصى بأن تتراوح درجة حرارة الطعام عند التقديم بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال

- استخدم زجاجة معقمة، ثم أعد تسخينها بدون غطاء.
- قم بإزالة حلمة الرضاعة المطاطية قبل إعادة التسخين. وإلا قد يفور اللبن الموجود بالزجاجة.

الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	المدة (بالثواني)
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠ ٪	٣٠
	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠ ٪	٢٠
	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. يرجى تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. قلب جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. انتظر لمدة من دقيقتين إلى ٣ دقائق.		
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مل	٣٠ ٪	٣٠-٤٠ ٦٠-٧٠
	قلب اللبن أو رجه جيدًا ثم صبه في زجاجة معقمة. ضع الزجاجة في وسط الصينية الدوارة. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. يُرج جيدًا ويترك لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيدًا وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.		

الطهي بأسلوب ذكي

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 50 3/17/2015 11:16:01 PM

دليل فك التجميد

يستند دليل فك التجميد هذا إلى أن درجة الحرارة الداخلية للطعام المجمد تتراوح ما بين ١٨ و٢٠ درجة مئوية. ويختلف وقت الانتظار وفقًا لنوع الطعام (لحوم أم خضروات) وحجم الوجبة (شرائح الطعام رفيعة أم سميكة).

- ضع الطعام المجمد في حاوية مسموح باستخدامها في الميكروويف بدون تغطية.
- اقلب الطعام في منتصف مرحلة فك التجميد. ثم جففه جيدًا بعد الانتهاء.

الطعام		حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
اللحوم	اللحم المفروم	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٪ ٢٠	٦-٧ ٨-١٣
	شرائح اللحم	٢٥٠ جم		٧-٨
	ضع اللحوم على الصينية الدوارة. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة تتراوح بين ١٥ و٣٠ دقيقة.			
الدواجن	قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٪ ٢٠	١٤-١٥
	الدجاج الكامل	١٢٠٠ جم		٣٢-٣٤
	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة من ١٥ إلى ٦٠ دقيقة.			
السمك	السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٪ ٢٠	٦-٧
	سمك كامل	٤٠٠ جم		١١-١٣
	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! اتركها لمدة تتراوح بين ١٠ و٢٥ دقيقة.			
الفاكهة	التوت	٣٠٠ جم	٪ ٢٠	٦-٧
	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير). اتركها لمدة ٥-١٠دقائق.			

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 51 3/17/2015 11:16:01 PM

الطهي بأسلوب ذكي

	الطعام	حجم الوجبة	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)
الخبز	أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	٢ قطع ٤ قطع	٢٠ ٪	١-١,٥ ٢,٥-٣
	التوست/الشطائر	٢٥٠ جم		٤-٤,٥
	الخبز الألماني (القمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جم		٧ - ٩
	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقيًا على ورق المطبخ في منتصف الصينية الدوارة. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد! انتظر لمدة من ٥ إلى ٢٠ دقيقة.			

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 52 3/17/2015 11:16:01 PM

سريع وسهل

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جرامًا من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ إلى ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠ ٪ حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل ٣٠ ٪.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/ الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

قلب الجيلي السريع التحضير (تقريباً ١٤ جرام) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪ حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

إعداد المربى

ضع ٦٠٠ جم من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البيركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بطهيها مع وضع غطاء عليها لمدة ١٠ - ١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج/الكسترد

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم وعاء من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بطهيه مع وضع الغطاء عليه لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠ ٪.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جرام من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠ ٪.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

الطهي بأسلوب ذكي

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 53 3/17/2015 11:16:01 PM

استكشاف المشكلات وحلها

ربما تواجهك مشكلة عند استخدام الفرن. وفي هذه الحالة, يجب أولاً التحقق من الجدول التالي وتجربة الاقتراحات الواردة فيه. في حالة استمرار المشكلة, أو في حالة استمرار ظهور أي رمز معلومات على الشاشة, اتصل بمركز خدمة Samsung المحلي.

تعليمات الفحص

إذا واجهتك مشكلة أثناء استخدام الفرن, يجب أولاً التحقق من الجدول التالي وتجربة الاقتراحات.

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
عام		
تعذر الضغط على الأزرار بسهولة.	احتمال تعلق مواد غريبة بين الأزرار.	إزالة المواد الغريبة. ثم المحاولة مرة أخرى.
	فيما يتعلق بالطُرُز التي تعمل باللمس: تصبح الرطوبة على الجزء الخارجي.	امسح الرطوبة من الجزء الخارجي.
	تنشيط التأمين ضد عبث الأطفال.	قم بإلغاء تنشيط التأمين ضد عبث الأطفال.
لا يتم عرض الوقت.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
	ضبط الوظيفة توفير الطاقة.	قم بإيقاف تشغيل الوظيفة توفير الطاقة.
الفرن لا يعمل.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
	الباب مفتوح.	أغلق الباب ثم حاول مرة أخرى.
	تعلق مواد غريبة بأجزاء أمان فتح الباب.	إزالة المواد الغريبة. ثم المحاولة مرة أخرى.
يتوقف الفرن عن العمل أثناء تشغيله.	قام المستخدم بفتح الباب لتقليب الطعام.	بعد الانتهاء من تقليب الطعام, اضغط على الزر Start (تشغيل) مرة أخرى لبدء التشغيل.

استكشاف المشكلات وحلها

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 54 3/17/2015 11:16:01 PM

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
إيقاف تشغيل الطاقة أثناء التشغيل.	استمرار الفرن في الطهي لفترة طويلة جدًا.	بعد الانتهاء من الطهي لفترة زمنية طويلة، اترك الفرن حتى يبرد.
	مروحة التبريد لا تعمل.	استمع لصوت مروحة التبريد.
	محاولة تشغيل الفرن بدون وضع الطعام بداخله.	ضع الطعام في الفرن.
	لا توجد مساحة تهوية كافية للفرن.	توجد منافذ إدخال/إخراج للهواء في الجزئين الأمامي والخلفي من الفرن للتهوية. لذا، حافظ على المسافات المحددة في دليل تركيب المنتج.
	يتم استخدام العديد من مقابس الطاقة في مأخذ الحائط نفسه.	خصص مأخذ حائط واحدًا فقط لاستخدامه مع الفرن.
لا يوجد تيار كهربائي متصلاً بالفرن.	لا يوجد تيار كهربائي.	تأكد من توصيل مصدر تيار كهربي.
سماع صوت "فرقعة" أثناء التشغيل، والفرن لا يعمل.	طهو أطعمة معلبة، أو استخدام إناء بغطاء يصدر أصوات فرقعة.	لا تستخدم الحاويات المغلقة؛ حيث إنها قد تنفجر أثناء الطهي نتيجة تمدد المحتويات بداخلها.
الأجزاء الخارجية للفرن ساخنة جدًا أثناء التشغيل.	لا توجد مساحة تهوية كافية للفرن.	توجد منافذ إدخال/إخراج للهواء في الجزئين الأمامي والخلفي من الفرن للتهوية. لذا، حافظ على المسافات المحددة في دليل تركيب المنتج.
	وجود أغراض أعلى الفرن.	قم بإزالة جميع الأغراض الموجودة فوق الفرن.
تعذر فتح الباب بسهولة.	تعلق بقايا الطعام بين الباب والأجزاء الداخلية من الفرن.	نظِّف الفرن ثم افتح الباب.

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
الفرن لا يقوم بالتسخين.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة. أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام. وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
التسخين ضعيف أو بطيء.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة. أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام. وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
وظيفة التدفئة لا تعمل.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة. أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام. وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
وظيفة فك التجميد لا تعمل.	الفرن لا يعمل. أو إنه يتم طهو كمية طعام كبيرة. أو إنه يتم استخدام أدوات طهي غير مناسبة.	ضع كوب ماء واحدًا في إناء مسموح باستخدامه مع الميكروويف. وشغِّل الميكروويف لمدة دقيقة أو دقيقتين للتحقق مما إذا تم تسخين الماء أم لا. قلل من مقدار الطعام. وابدأ التشغيل مرة أخرى. استخدم إناء طهي بقاع مستوٍ.
المصباح الداخلي قاتم أو لا يعمل.	ترك الباب مفتوحًا لفترة طويلة.	قد يتم إيقاف تشغيل المصباح الداخلي تلقائيًا عندما يتم تشغيل الوظيفة توفير الطاقة. أغلق الباب ثم أعد فتحه. أو اضغط على الزر **Cancel** **(إلغاء)**.
	ربما يكون المصباح الداخلي مغطى بمواد غريبة.	نظِّف الفرن من الداخل. وافحص المصباح مرة أخرى.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 56 3/17/2015 11:16:02 PM

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
حدوث صوت تنبيه أثناء الطهي.	في حالة استخدام الوظيفة Auto Cook (الطهي التلقائي)، فهذا يشير إلى أن صوت التنبيه يعني أنه قد حان وقت تقليب الطعام أثناء فك التجميد.	بعد الانتهاء من تقليب الطعام، اضغط على الزر Start (تشغيل) مرة أخرى لإعادة التشغيل.
الفرن غير مستوٍ	تم تثبيت الفرن على سطح غير مستوٍ.	تأكد من تثبيت الفرن على سطح مستوٍ وثابت.
تولد شرر أثناء الطهي.	استخدام الأواني المعدنية أثناء وظيفتي الفرن/فك التجميد.	لا تستخدم الأواني المعدنية.
عند توصيل التيار الكهربائي، يبدأ الفرن في العمل فورًا.	لم يتم إغلاق الباب جيدًا.	أغلق الباب ثم تحقق من الأمر مرة أخرى.
الكهرباء تخرج من الفرن.	لم يتم تأريض سلك التيار الكهربائي أو مقبس الطاقة بشكل سليم.	تأكد من تأريض سلك التيار الكهربائي أو مقبس الطاقة بشكل سليم.
تساقط الماء.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد. ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.
البخار يتسرب من الباب.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد. ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.
يوجد ماء داخل الفرن.	ربما يحتوي الطعام في بعض الأحيان على ماء أو بخار. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.	اترك الفرن حتى يبرد. ثم امسحه بمنشفة أطباق جافة.
تختلف مستويات السطوع داخل الفرن.	تختلف مستويات السطوع حسب تغيير مقدار خرج الطاقة وفقًا للوظيفة.	تغير مقدار خرج الطاقة أثناء الطهي ليس عيبًا. هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.
بعد الانتهاء من الطهي لا تزال مروحة التبريد قيد التشغيل.	لتهوية الفرن، تستمر مروحة التبريد في العمل بعد اكتمال الطهي بحوالي ٥ دقائق.	هذا ليس قصورًا في وظيفة الفرن.

استكشاف المشكلات وحلها

استكشاف المشكلات وحلها

المشكلة	السبب	الإجراء الذي يجب اتخاذه
يؤدي الضغط على الزر +٣٠sec (+٣٠ ثانية) إلى تشغيل الفرن.	تحدث هذه الحالة عندما لا يعمل الفرن.	تم تصميم فرن الميكروويف ليتم تشغيله عن طريق الضغط على الزر +٣٠s (+ ٣٠ ثانية) عندما لا يعمل.
الصينية الدوارة		
أثناء الدوران، تخرج الصينية الدوارة عن مكانها، أو أنها تتوقف عن الدوران.	لا توجد حلقة دوارة، أو أنها غير مثبتة جيدًا في مكانها.	ثبِّت الحلقة الدوارة، ثم جرّب مرة أخرى.
الصينية الدوارة يتم سحبها أثناء الدوران.	الحلقة الدوارة ليست مثبتة جيدًا في مكانها، أو أن هناك الكثير من الطعام، أو أن الإناء كبير الحجم ويلامس الجزء الداخلي للميكروويف.	اضبط كمية الطعام، ولا تستخدم الأواني كبيرة الحجم.
الصينية الدوارة تهتز أثناء دورانها وتصدر ضوضاء.	بقايا الطعام عالقة في قاع الفرن.	قم بإزالة بقايا الطعام العالقة في قاع الفرن.

ملاحظة

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء تابع لشركة SAMSUNG.

الرجاء قراءة المعلومات التالية:

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به، عادةً ما يكون مطبوعًا على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- جهز شرحًا واضحًا للمشكلة

اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

رموز المعلومات

الرمز	الوصف	الإجراء الذي يجب اتخاذه
C-d0	يتم الضغط على أزرار التحكم لمدة أطول من ١٠ ثوانٍ.	تنظيف المفاتيح والتحقق لما إذا كان هناك ماء على السطح حول المفتاح. إذا تكرر الأمر مرة أخرى، فقم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية، وأعد ضبطه مرة أخرى. وفي حالة التكرار ثانيةً، اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.
C-10	مطلوب فحص مجس الطهي.	اضغط على الزر Stop/Cancel (إيقاف/الإلغاء). ثم قم بالتشغيل مرة أخرى. إذا تكرر الأمر مرة أخرى، فقم بإيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة تزيد عن ٣٠ ثانية، وأعد ضبطه مرة أخرى. وفي حالة التكرار ثانيةً، اتصل بمركز خدمة عملاء Samsung المحلي.

ملاحظة

إذا كان الحل المقترح لا يحل المشكلة، فيمكنك الاتصال بمركز خدمة عملاء SAMSUNG المحلي.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 59 3/17/2015 11:16:02 PM

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. لذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

الطراز		MS32J5133A*	MS40J5133A*
مصدر التيار الكهربي		٢٣٠ فولت - ٥٠ هرتز	
استهلاك الطاقة		١٥٠٠ واط	١٥٥٠ واط
الطاقة الناتجة		١٠٠٠ واط (IEC - 705)	
تردد التشغيل		٢٤٥٠ ميجاهرتز	
الماجنترون		OM75P (31)	
طريقة التبريد		محرك مروحة التبريد	
الأبعاد (العرض × الارتفاع × العمق)	الوحدة الرئيسية (بها مقبض)	٥١٧ × ٢٩٧ × ٣٨٤ مم	٥٥٥ × ٣١٣ × ٤٧٣ مم
	حجيرة الفرن	٣٥٧ × ٢٥٥ × ٣٥٧ مم	٣٧٥ × ٢٤٩ × ٤٠٨ مم
الحجم		٣٢ ل	٤٠ ل
الوزن	الصافي	١٤,٥ كجم	١٧ كجم

ملاحظة

ملاحظة

ملاحظة

يرجى العلم بأن ضمان Samsung لا يغطي اتصالات الخدمة الخاصة بشرح تشغيل المنتج أو تصحيح التركيب غير السليم أو تنفيذ عمليات الصيانة أو التنظيف العادية.

الأسئلة أو التعليقات

البلد	اتصل بنا	أو قم بزيارة موقعنا على الإنترنت على
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	23052574020	
REUNION	262508869	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04325G-00

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_AR.indd 64 3/17/2015 11:16:02 PM

Four micro-ondes

Manuel d’utilisation

MS32J5133A*/MS40J5133AT**

Table des matières

Utilisation de ce manuel d'utilisation **4**

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation : 4

Consignes de sécurité **5**

Consignes de sécurité importantes 5

Installation **13**

Accessoires fournis 13
Site d'installation 15
Plateau tournant 15

Entretien **16**

Nettoyage 16
Réparation 17
Précautions contre une période prolongée de non-utilisation 17

Avant de commencer **18**

Heure actuelle 18
Économie d'énergie 19
Sécurité enfants 19
Activation/désactivation du son 20
Minuterie 20
À propos de l'énergie des micro-ondes 21
Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes 22

Opérations **24**

Tableau des fonctions 24
Étapes simples pour commencer 25
Mode Manuel 26
Paramètres communs 27
Cuisson par capteur 29
Cuisson automatique 30
Plats préparés 37
Maintien au chaud 43
Désodorisation 44

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 2 3/17/2015 11:15:50 PM

Cuisiner intelligemment 45

Guide de cuisson au micro-ondes 45
Guide de réchauffage 49
Guide de décongélation 51
Simple et rapide 53

Dépannage 54

Points à contrôler 54
Codes d'information 59

Caractéristiques techniques 60

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 3 3/17/2015 11:15:50 PM

Utilisation de ce manuel d'utilisation

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur l'utilisation de votre micro-ondes :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel d'utilisation :

AVERTISSEMENT

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.

ATTENTION

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

REMARQUE

Astuces utiles, conseils ou informations aidant les utilisateurs à manipuler l'appareil.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 4 3/17/2015 11:15:50 PM

Consignes de sécurité

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

ASSUREZ-VOUS QUE CES CONSIGNES DE SÉCURITÉ SONT RESPECTÉES À TOUT MOMENT.

AVANT D'UTILISER LE FOUR, VÉRIFIEZ QUE LES INSTRUCTIONS SUIVANTES SONT SUIVIES.

Fonction micro-ondes uniquement

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement et il n'est pas destiné à être utilisé :

- dans l'espace cuisine réservé au personnel de magasins, bureaux ou autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, motels et autres lieux résidentiels ;
- dans les lieux de type « bed and breakfast ».

AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 5 3/17/2015 11:15:50 PM

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT : Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant âgé de moins de 8 ans si celui-ci est sans surveillance.

Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four micro-ondes.

Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.

Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments et des liquides. Le séchage des aliments ou de vêtements et le chauffage de compresses chauffantes, pantoufles, éponges, chiffon mouillé ou similaire peut entraîner des blessures, des flammes ou un incendie.

Si de la fumée s'échappe de l'appareil (ou semble s'échapper), laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four.

AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.

Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'éclater, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé.

Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 6 3/17/2015 11:15:50 PM

L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.

Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Ne tentez jamais de nettoyer le four au jet d'eau.

Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.

Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.

Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.

Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail (non encastrable) uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 7 3/17/2015 11:15:50 PM

Fonction du four uniquement - En option

AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.

AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé.

AVERTISSEMENT : Afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.

AVERTISSEMENT : L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation.

Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants.

Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas s'approcher de l'appareil s'ils sont sans surveillance.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance uniquement s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.

Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.

Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 8 3/17/2015 11:15:50 PM

Maintenez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

Consignes de sécurité générales

⚠ AVERTISSEMENT

Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer l'appareil.

Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.

Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).

N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable. N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz, ni sur une surface qui n'est pas plane.

Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.

Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la fiche d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.

En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.

Ne touchez pas la fiche d'alimentation si vous avez les mains mouillées.

N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation alors qu'il est en cours de fonctionnement.

N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.

N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 9 3/17/2015 11:15:50 PM

Consignes de sécurité

Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre.

N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.

Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.

N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.

N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.

Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.

Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.

Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.

N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.

Veillez à ce que les enfants soient éloignés de la porte lors de son ouverture ou de sa fermeture car ils pourraient se cogner contre la porte ou se prendre les doigts dedans.

AVERTISSEMENT : Si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire).

En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
- immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
- recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
- n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;

Ne trempez pas la plaque ou la grille dans l'eau peu de temps après la cuisson car cela pourrait entraîner la rupture ou endommager la plaque ou la grille.

N'utilisez pas le four à micro-ondes pour une cuisson à bain d'huile car la température de l'huile ne peut pas être contrôlée. Cela pourrait entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 10 3/17/2015 11:15:50 PM

⚠ ATTENTION

Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours micro-ondes peuvent être utilisés. N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc.

Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.

N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.

Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.

Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.

Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.

Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.

Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.

Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.

Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.

Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).

Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 11 3/17/2015 11:15:50 PM

Consignes de sécurité

Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes. (Fonction micro-ondes uniquement)

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

A. Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

B. Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

C. Si le four est endommagé, NE L'UTILISEZ PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :

1) porte (risque de déformation) ;
2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

D. Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Samsung facturera les travaux de réparation lorsqu'un accessoire doit être réparé ou un défaut esthétique corrigé, si l'endommagement de l'appareil et/ou l'endommagement ou la perte de l'accessoire a été occasionné(e) par le client. Les éléments concernés par cette stipulation sont :

A. Une porte, une poignée, un panneau extérieur ou le tableau de commandes bosselé(e), rayé(e) ou brisé(e).

B. Un plateau, un guide de plateau roulant, un coupleur, ou une grille métallique brisé(e) ou manquant(e).

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

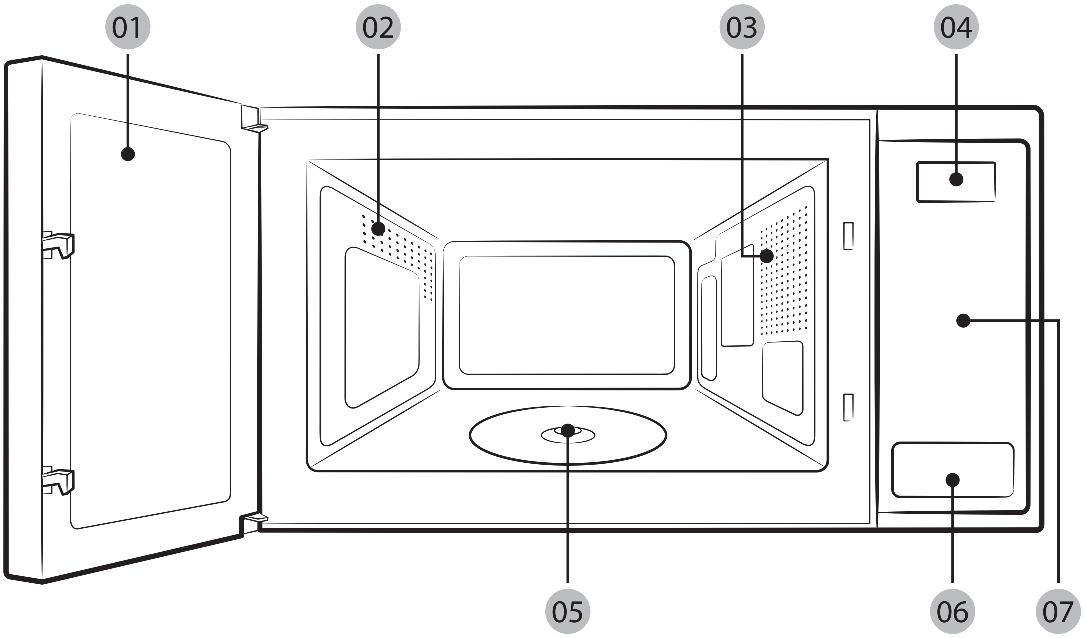
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 12 3/17/2015 11:15:51 PM

Installation

Accessoires fournis

Assurez-vous que toutes les pièces et tous les accessoires sont inclus dans l'emballage de l'appareil. Si vous avez un souci avec le four ou ses accessoires, contactez un service après-vente Samsung ou le revendeur.

Coup d'œil sur le four



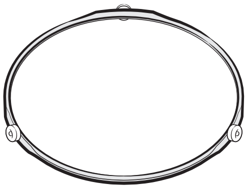
01 Porte
02 Ventilateur
03 Éclairage du four
04 Affichage
05 Coupleur
06 Ouvert (porte)
07 Tableau des fonctions

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 13 3/17/2015 11:15:51 PM

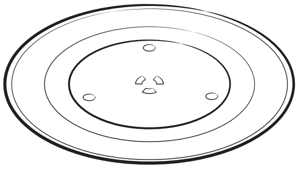
Installation

Accessoires

Le four est livré accompagné de plusieurs accessoires pour vous assister dans la préparation de différents types d'aliment.



Anneau de guidage



Plateau tournant

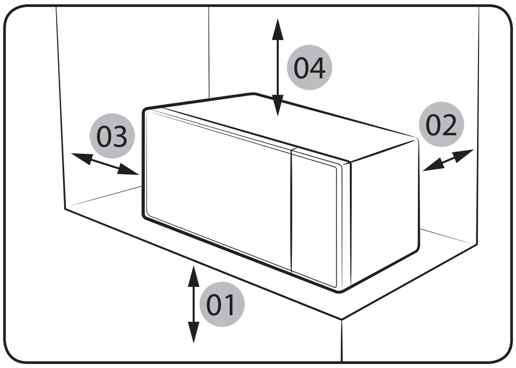
Anneau de guidage	Placez-le sur le centre de la base. Il supporte le plateau tournant.
Plateau tournant	Placez-le sur l'anneau de guidage en enclenchant la partie centrale sur le coupleur. Il constitue la base de la cuisson.

REMARQUE

- Ne faites pas fonctionner le four sans le plateau tournant sur l'anneau de guidage.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 14 3/17/2015 11:15:51 PM

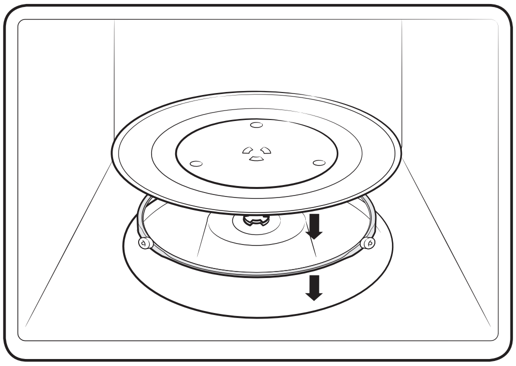
Site d'installation



01 85 cm du sol
02 10 cm de la paroi arrière
03 10 cm du côté
04 20 cm du haut

- Sélectionnez une surface plane située à environ 85 cm du sol. La surface doit supporter le poids du four.
- Ménagez de la place pour la ventilation : il doit se trouver à au moins 10 cm de la paroi arrière et des deux côtés et à 20 cm du haut.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un autre four à micro-ondes ou d'un radiateur).
- Respectez les spécifications électriques de ce four. Utilisez uniquement les câbles d'extension agréés si vous devez en utiliser.
- Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Plateau tournant



Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 15 3/17/2015 11:15:52 PM

Entretien

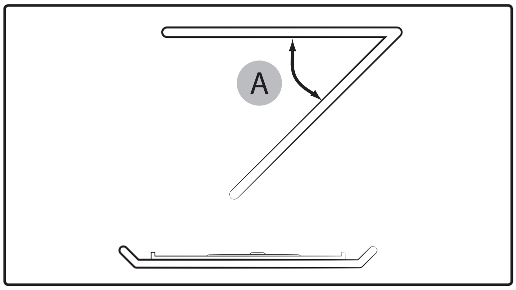
Nettoyage

Nettoyez le four régulièrement pour éviter que des impuretés se forment sur ou à l'intérieur du four. Prêtez également une attention particulière à la porte, aux joints de la porte, au plateau tournant et à l'anneau de guidage (sur les modèles concernés uniquement).
Si la porte ne s'ouvre pas ou ne se ferme pas correctement, vérifiez d'abord s'il n'y a pas d'impuretés qui se sont formées sur les joints de la porte.
Utilisez un chiffon doux avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les surfaces intérieures et extérieures du four. Rincez et séchez minutieusement.

Pour retirer les impuretés incrustées produisant de mauvaises odeurs à l'intérieur du four

1. Lorsque le four est vide, mettez une tasse de jus de citron dilué sur le centre du plateau tournant.
2. Faites chauffer le four pendant 10 minutes à puissance maximale.
3. Une fois le cycle terminé, attendez que le four refroidisse. Ensuite, ouvrez la porte et nettoyez le compartiment de cuisson.

Pour nettoyer l'intérieur des modèles à élément chauffant oscillant



Pour nettoyer la zone supérieure du compartiment de cuisson, abaissez l'élément chauffant supérieur de 45° (A), comme indiqué. Cela permettra de nettoyer la zone supérieure.
Une fois cela fait, repositionnez l'élément chauffant supérieur.

⚠ ATTENTION

- Veillez à ce que la porte et les joints de la porte soient toujours propres et assurez-vous que la porte s'ouvre et se ferme correctement. Si ce n'est pas le cas, le cycle de vie du four peut en être réduit.
- Faites attention à ne pas renverser d'eau à l'intérieur des orifices de ventilation du four.
- N'utilisez aucune substance abrasive ou chimique pour le nettoyage.
- Après chaque utilisation du four, utilisez un détergent doux pour nettoyer le compartiment de cuisson, après avoir attendu que le four refroidisse.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 16 3/17/2015 11:15:52 PM

Remplacement (Réparation)

⚠ AVERTISSEMENT

Ce four ne possède pas de pièces remplaçables par l'utilisateur à l'intérieur. N'essayez pas de remplacer ou de réparer le four vous-même.

- Si vous rencontrez un problème avec les charnières, les joints et/ou la porte, contactez un technicien qualifié ou un centre de service Samsung local pour obtenir de l'assistance technique.
- Si vous souhaitez remplacer l'ampoule, contactez un centre de service Samsung local. Ne la remplacez pas vous-même.
- Si vous rencontrez un problème avec la protection extérieure du four, débranchez d'abord le câble d'alimentation de la source, puis contactez un centre de service Samsung local.

Précautions contre une période prolongée de non-utilisation

- Si vous n'utilisez pas le four pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation et déplacez le four dans un endroit sec et sans poussière. La poussière et l'humidité qui se forment à l'intérieur du four peuvent affecter les performances du four.

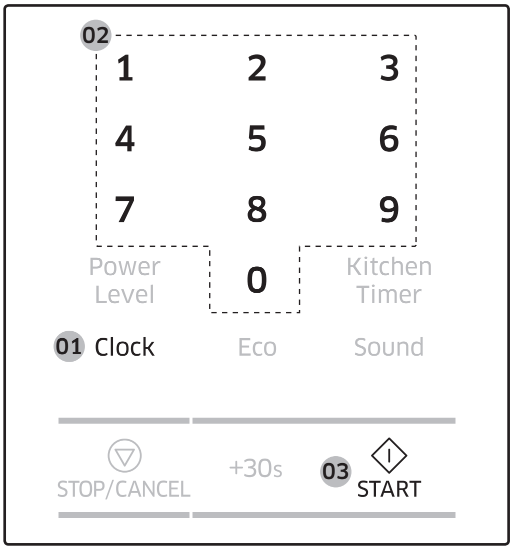
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 17 3/17/2015 11:15:52 PM

Avant de commencer

Il y a un certain nombre d'informations de base que vous devez connaître avant de vous lancer directement dans une recette de cuisine. Avant ou pendant un mode de cuisson, vous pouvez régler/modifier l'horloge ou la minuterie de la cuisine selon vos besoins.

Heure actuelle

Il est important de régler l'heure de l'horloge correctement pour vous assurer d'effectuer des opérations automatiques appropriées.
Vous pouvez afficher l'heure au format 24 (par défaut) ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge.



Pour afficher l'heure au format 12/24 heures.

1. Appuyez simultanément sur les boutons **Clock (Horloge)** et **0** pendant 1 seconde.
2. Le réglage de l'heure que vous souhaitez modifier (12 ou 24 heures) s'affiche.
3. Si vous souhaitez changer à nouveau de format d'heure, appuyez sur les boutons du **pavé numérique**.
   Par exemple, appuyez sur 1 pour le format 12 heures ou sur 2 pour le format 24 heures.
4. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** pour confirmer votre réglage.

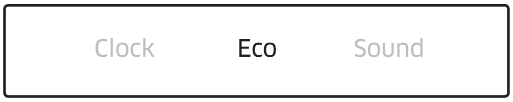
Pour régler l'heure actuelle,

1. Appuyez sur **Clock (Horloge)**.
2. Utilisez le pavé numérique pour régler l’heure actuelle. Par exemple, appuyez sur 5, 0 et 0 dans cet ordre pour régler l'horloge sur 5h00.
3. Appuyez sur **START (DÉPART)** pour confirmer vos réglages. Ensuite, l'indicateur des deux points (:) clignote plusieurs fois.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 18 3/17/2015 11:15:53 PM

Économie d'énergie

Pour réduire la consommation énergétique lorsque vous n'utilisez pas le four, utilisez la fonction d'économie d'énergie du four.

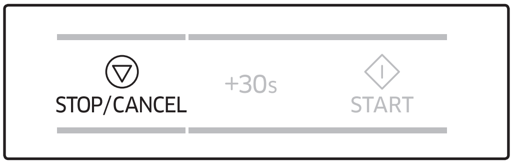


- Pour activer l'économie d'énergie, appuyez sur Eco (Éco) pour éteindre l'affichage.
- Pour désactiver l'économie d'énergie, ouvrez la porte ou appuyez à nouveau sur **Eco (Éco)**. L'affichage se rallume avec l'heure actuelle.

Économie d'énergie automatique

- Après 25 minutes d'inactivité de la part de l'utilisateur, le four se met automatiquement en mode d'économie d'énergie. Toute fonction précédente est annulée et l'heure actuelle s'affiche.
- Après 5 minutes d'ouverture de la porte, la lampe du four s'éteint.

Sécurité enfants

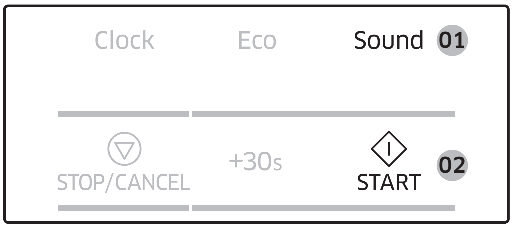


- Pour éviter les accidents, la fonction Child Lock (Sécurité enfants) désactive toutes les commandes, sauf le bouton **Eco (Éco)**.
- Appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)** pendant 3 secondes pour l'activer, ou appuyez à nouveau sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)** pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage sur le panneau de commande.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 19 3/17/2015 11:15:53 PM

Avant de commencer

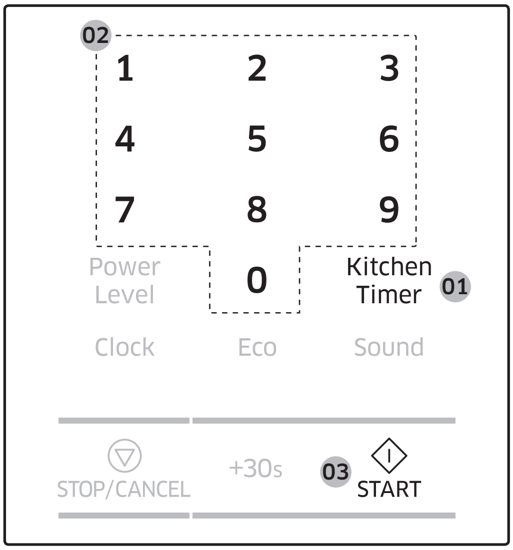
Activation/désactivation du son



Vous pouvez activer ou désactiver la mise en sourdine du signal sonore ou de la mélodie du four.

- Pour mettre le son en sourdine, appuyez sur **Sound (Son)** pour afficher « OFF » (ARRÊT) à l'écran. Ensuite, appuyez sur **START (DÉPART)**.
- Pour désactiver la mise en sourdine du son, appuyez à nouveau sur **Sound (Son)** pour afficher « ON » (MARCHE) à l'écran. Ensuite, appuyez sur **START (DÉPART)**.

Minuterie

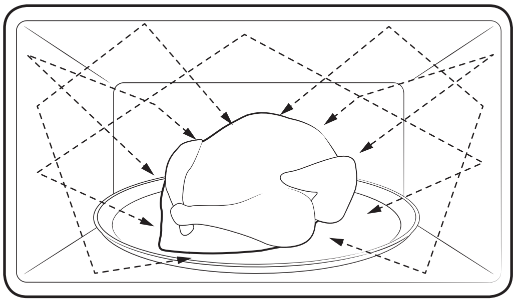


1. Appuyez sur **Kitchen Timer (Minuterie)**.
2. Utilisez les boutons du pavé numérique pour régler l'heure pour votre cuisson.
3. Appuyez sur **START (DÉPART)**.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 20 3/17/2015 11:15:54 PM

À propos de l'énergie des micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Le four utilise le magnétron préintégré pour générer des micro-ondes qui sont utilisées pour faire cuire ou pour réchauffer des aliments sans les déformer ou décoller.



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties de manière uniforme au moyen d'un répartiteur tournant. C'est pourquoi les aliments sont cuits de façon uniforme.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. Puis elles se dissipent à l'intérieur des aliments pour la cuisson continue.
3. La durée de cuisson est affectée par les conditions suivantes des aliments.
   - quantité et densité ;
   - Quantité d'humidité
   - Température initiale (en particulier lorsque les aliments sont congelés)

REMARQUE

Les aliments cuits conservent la chaleur en eux après que la cuisson est terminée. C'est pourquoi vous devez respecter la durée de repos spécifiée dans ce manuel, ce qui permet de garantir une cuisson uniforme jusqu'au noyau.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 21 3/17/2015 11:15:54 PM

Avant de commencer

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes

Les récipients utilisés pour le mode Micro-ondes doivent laisser passer les micro-ondes afin que celles-ci pénètrent les aliments. Les métaux tels que l'inox, l'aluminium et le cuivre ont pour effet de renvoyer les micro-ondes. Les récipients métalliques ne doivent par conséquent jamais être utilisés. Les récipients présentés comme étant adaptés à la cuisson aux micro-ondes peuvent être utilisés sans danger. Pour obtenir davantage d'informations sur les récipients appropriés, reportez-vous au guide suivant et placez un verre d'eau ou des aliments sur le plateau tournant.

Exigences

- Fond plat et bords droits
- Couvercle hermétique
- Plats bien équilibrés avec des poignées pesant moins lourd que le plat principal

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Aluminium		△	Peut être utilisé pour des aliments de petite quantité pour protéger contre toute surcuisson. Des arcs électriques peuvent se former si le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur		○	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Récipients en terre cuite et en faïence		○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
Plats jetables en carton ou en polyester		○	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food	Tasses ou récipients en polystyrène	○	Une température trop élevée peut les faire fondre.
	Sacs en papier ou journal	×	Ils peuvent s'enflammer.
	Papier recyclé ou ornements métalliques	×	Ils peuvent créer des arcs électriques.

Matériau		Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Description
Plats en verre	Plats de service adaptés à la cuisson au four	○	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, ils sont généralement adaptés au four à micro-ondes.
	Plats en cristal	○	Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
	Pots en verre	○	Pour faire réchauffer uniquement. Retirez le couvercle avant la cuisson.
Métal	Plats	✕	Ils peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
	Sacs de congélation avec attaches métalliques	✕	
Papier	Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	○	Pour une cuisson de courte durée. Ils absorbent l'humidité excessive.
	Papier recyclé	✕	Ils peuvent provoquer des arcs électriques.
Plastique	Récipients	○	Utilisez des récipients en thermoplastique. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées.
	Film étirable	○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité après la cuisson.
	Sacs de congélation	△	Utilisez des sacs qui supportent la température d'ébullition ou qui sont adaptés à la cuisson au four uniquement.
Papier paraffiné ou sulfurisé		○	Utilisez-le pour maintenir de l'humidité et éviter les projections.

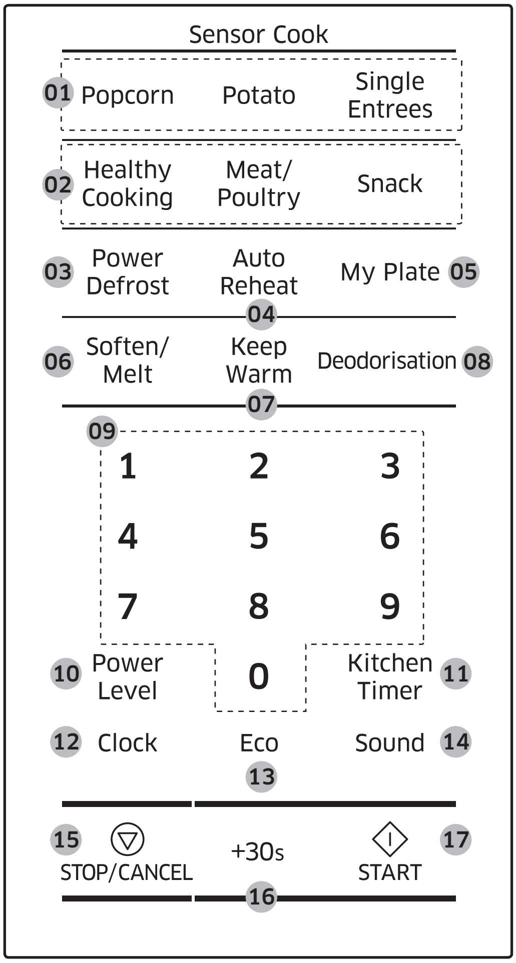
○ : Plat adapté au micro-ondes   △ : à utiliser avec précaution   ✕ : Plat non adapté au micro-ondes

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 23   3/17/2015 11:15:54 PM

Opérations

Tableau des fonctions

Le tableau en façade est disponible dans une vaste gamme de matériaux et de couleurs. A des fins d'amélioration de la qualité, l'aspect réel du four est sujet à modification sans préavis.

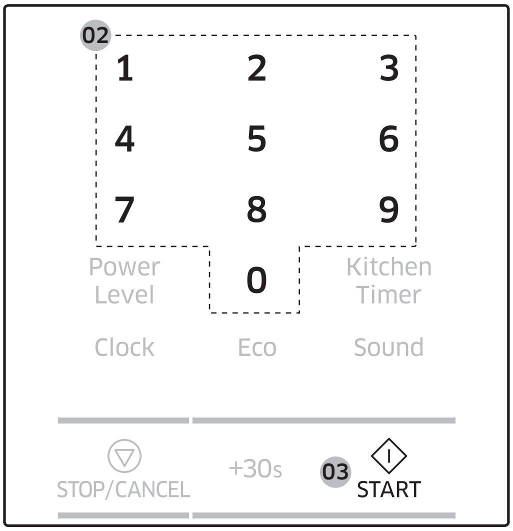


01	Cuisson par capteur
02	Cuisson automatique
03	Décongélation
04	Réchauffage automatique
05	Mon plat
06	Faire ramollir/fondre
07	Maintien au chaud
08	Désodorisation
09	Pavé numérique
10	Niveau de puissance
11	Minuterie
12	Horloge
13	Éco
14	Son
15	Arrêt/Annuler
16	+30s
17	Départ

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 24 3/17/2015 11:15:54 PM

Étapes simples pour commencer

Pour cuisiner des aliments

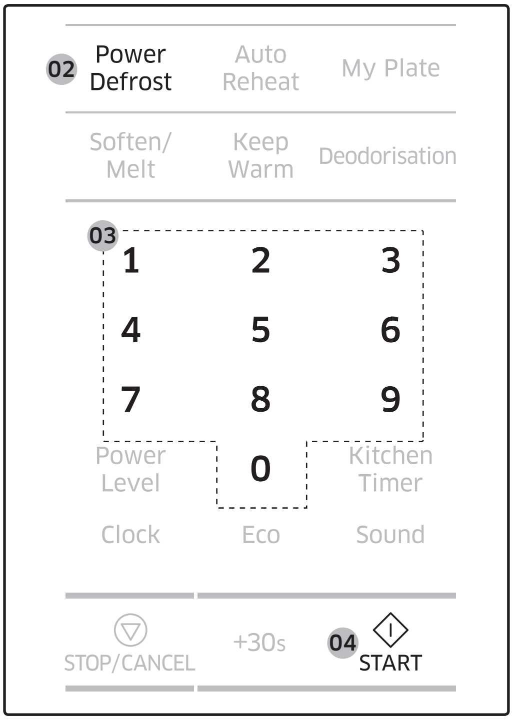


1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis déposez-le au centre du plateau tournant.
2. Utilisez les boutons du pavé numérique pour régler le temps de cuisson.
3. Appuyez sur **START (DÉPART)**.

REMARQUE

Une fois la cuisson terminée, le signal sonore du four retentit 4 fois. Utilisez des maniques pour retirer les aliments.

Pour décongeler des aliments surgelés



1. Placez les aliments surgelés dans un récipient adapté au micro-ondes, puis déposez-le au centre du plateau tournant.
2. Appuyez sur le bouton **Power Defrost (Décongélation)**.
3. Utilisez les boutons du pavé numérique pour régler la quantité.
4. Appuyez sur **START (DÉPART)**.

REMARQUE

Pour en savoir plus, reportez-vous à la section Décongélation.

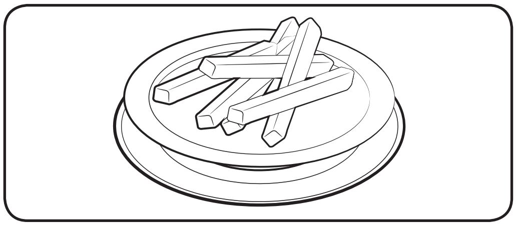
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 25 3/17/2015 11:15:55 PM

Opérations

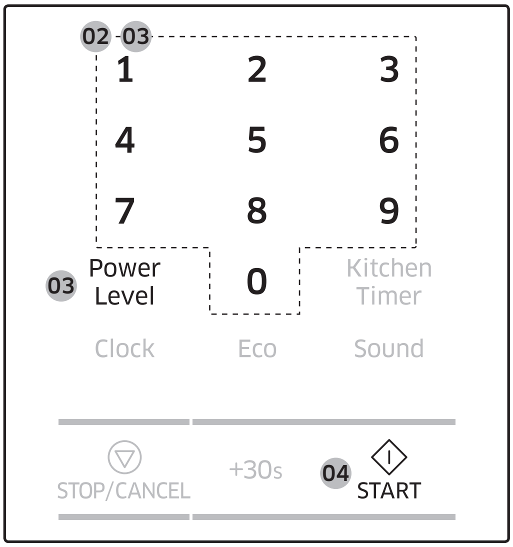
Mode Manuel

Micro-ondes

Il s'agit de la fonction de base de ce four à micro-ondes. La puissance est réglée sur High (Élevée) par défaut.



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis déposez-le sur le plateau tournant.



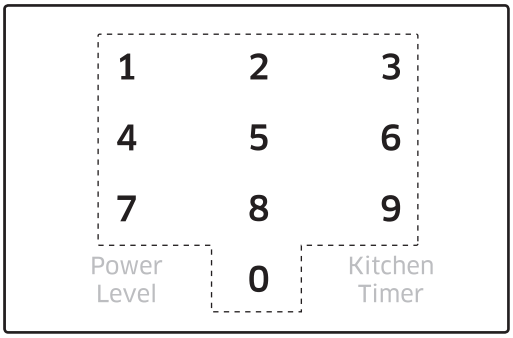
2. Utilisez les boutons du pavé numérique pour régler le temps de cuisson (max : 99 min 99 s). Par exemple, appuyez sur 1 et 0 pour les minutes, et sur 0 et 0 pour les secondes (vous obtenez 10:00).
3. Pour changer la puissance par défaut, appuyez sur **Power Level (Puissance)** et sélectionnez une puissance différente. Reportez-vous à la section Puissance pour obtenir plus de détails.
4. Appuyez sur **START (DÉPART)**.
5. Une fois la cuisson terminée et les 4 signaux sonores émis, utilisez des maniques pour sortir les aliments.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 26 3/17/2015 11:15:55 PM

Paramètres communs

Durée de cuisson

Suivez ces étapes pour régler ou modifier le temps de cuisson. Par défaut, le niveau de puissance est réglé sur Élevé.



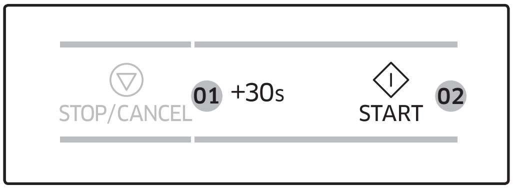
Utilisez les boutons du pavé numérique pour régler le temps de cuisson (max : 99 min 99 s). Le cadran du temps se compose des minutes et des secondes. Pour régler un temps de cuisson de 25 minutes par exemple, appuyez sur 2 et 5 pour les minutes, puis sur 0 et 0 pour les secondes.

REMARQUE

- Pour changer le temps de cuisson pendant l'utilisation, appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)** et recommencez les étapes ci-dessus.
- Pour arrêter la cuisson, ouvrez simplement la porte ou appuyez sur **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)**. Pour reprendre le fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur Start (Départ).
- Pour annuler la cuisson, appuyez deux fois sur **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULER)**.

Augmentation du temps

Vous pouvez vouloir ajouter un peu plus de temps au temps de cuisson actuel alors que la cuisson est en cours. Le temps peut être augmenté par incréments de 30 secondes.



1. Avant ou pendant la cuisson, appuyez sur **+30s** autant de fois que nécessaire. Par exemple, pour ajouter 2 minutes au temps de cuisson actuel, appuyez sur le bouton 4 fois.
2. Appuyez sur **START (DÉPART)**. Le four continue de fonctionner pendant la durée ainsi modifiée.

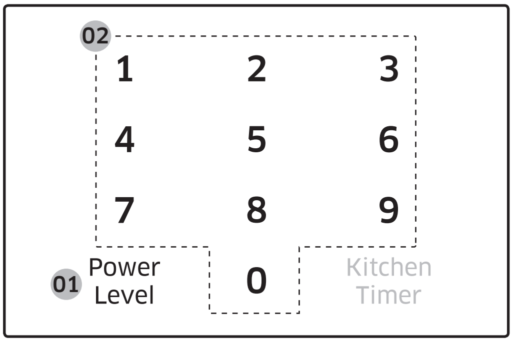
REMARQUE

Ce bouton n'est pas activé en Automatique.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 27 3/17/2015 11:15:56 PM

Niveau de puissance

Vous pouvez modifier l'intensité de chauffage en fonction de la recette de cuisine ou selon vos préférences.



1. Appuyez sur le bouton **Power Level (Niveau de puissance)**.
2. Utilisez les boutons du pavé numérique pour sélectionner un niveau de puissance spécifique. Les niveaux disponibles sont compris entre Aucune puissance (0) et Élevé (10). Voir le tableau ci-dessous.

0	NP : 0	Absence de tension
1	NP : 10	Chaud
2	NP : 20	Décongélation
3	NP : 30	Faible
4	NP : 40	Moyennement faible
5	NP : 50	À point
6	NP : 60	Mijotage
7	NP : 70	Moyennement élevé
8	NP : 80	Réchauffage
9	NP : 90	Sauté
10	NP : Élevé	Élevé

REMARQUE

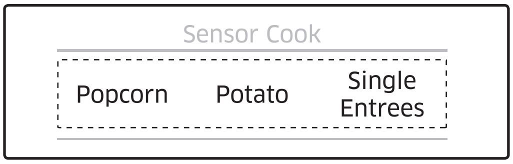
Pour vérifier le niveau de puissance actuel pendant que la cuisson est en cours, appuyez sur **Power Level (Niveau de puissance)**.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 28 3/17/2015 11:15:56 PM

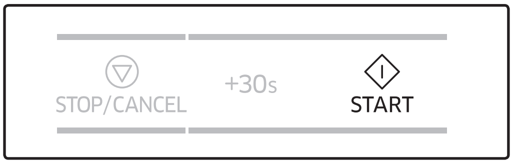
Cuisson par capteur

Dans le four micro-ondes, un capteur détecte l'humidité libérée par les aliments lors de la cuisson et ajuste le temps de cuisson en conséquence.

Assurez-vous que le four micro-ondes est branché depuis au moins 3 minutes. Utilisez des plats allant au micro-ondes couverts d'un couvercle souple ou d'un film plastique, et actionnez le ventilateur.



1. Appuyez sur le bouton **Sensor Cook (Cuisson par capteur)** correspondant à l'aliment que vous faites cuire.



2. Appuyez sur le bouton **START (DÉPART)** (Potato (Pomme de terre) par exemple). Le symbole « » s'affiche et le four micro-ondes commence la cuisson. Pour vérifier l'heure actuelle pendant la cuisson, appuyez sur le bouton **Clock (Horloge)**.

Guide de cuisson par capteur

Respectez les instructions suivantes lorsque vous faites cuire par capteur différents types d'aliments.

Aliment	Quantité
Pop-corn	85 à 100 g 1 sachet
	Instructions
	Ne faites chauffer qu'un seul sachet de pop-corn spécial micro-ondes à la fois. Soyez prudent lorsque vous retirez le sachet du four et que vous l'ouvrez. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Potato (Pomme de terre)	1 à 6
	Instructions
	Piquez chaque pomme de terre plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Disposez-les en étoile sur le plateau. Laissez reposer 3 à 5 minutes. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.
Entrées individuelles	220 à 400 g
	Instructions
	Retirez l'aliment de son emballage et suivez les instructions figurant sur ce dernier pour connaître la méthode de couverture du plat et le temps de repos. Laissez le four refroidir pendant au moins 5 minutes avant toute nouvelle utilisation.

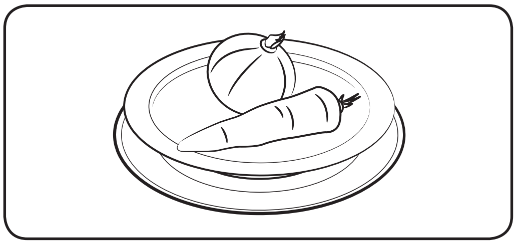
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 29 3/17/2015 11:15:56 PM

Opérations

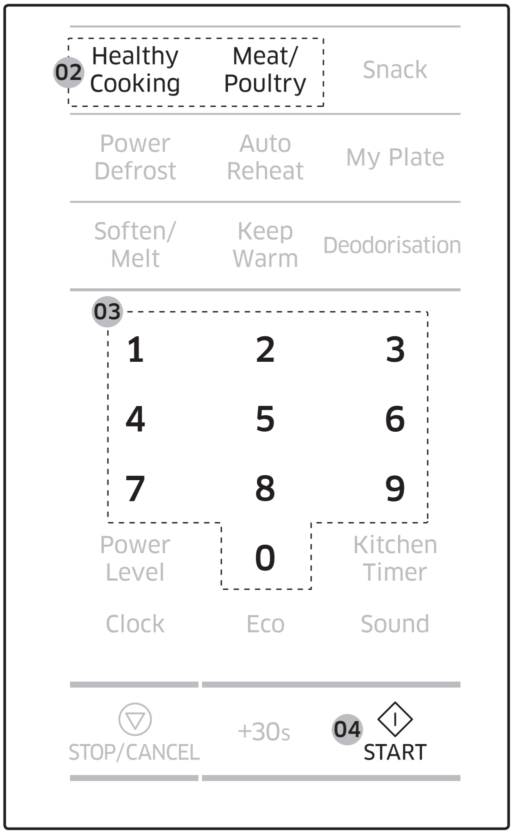
Cuisson automatique

1. Cuisson saine et 2. Viande/Volaille

Pour des alternatives plus saines, le four propose un total de 16 programmes Cuisson saine répartis en 2 catégories différentes. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis déposez-le au centre du plateau tournant.



2. Sélectionnez une catégorie en appuyant soit sur **Healthy Cooking (Cuisson saine)**, soit sur **Meat/Poultry (Viande/Volaille)**.
3. Utilisez à nouveau le bouton sélectionné ou les boutons du pavé numérique pour sélectionner un programme spécifique.
4. Appuyez sur **START (DÉPART)**.
5. Une fois la cuisson terminée et les 4 signaux sonores émis, utilisez des maniques pour sortir les aliments.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 30 3/17/2015 11:15:57 PM

Guide de cuisson saine

Le tableau ci-dessous répertorie les des programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement et de confectionner des gâteaux. Le tableau indique les quantités d'aliment, les poids ainsi que les recommandations associées. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

1. Cuisson saine

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1	Brocolis en morceaux	250	Rincez et nettoyez les brocolis frais et coupez-les en morceaux. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2	Carottes	250	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
3	Haricots verts	250	Rincez et nettoyez les haricots verts. Répartissez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Mélangez et laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
4	Pommes de terre épluchées	250	Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 à 60 ml (3 à 4 cuillères à soupe) d'eau. Placez le bol au centre du plateau tournant. Faites cuire à couvert. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
5	Riz complet	250	Utilisez un grand plat en verre équipé d’un couvercle Ajoutez deux volumes d'eau froide (500 ml). Faites cuire à couvert. Remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes. Laissez reposer 5 à 10 minutes.
6	Macaroni complètes	250	Utilisez un grand plat en verre équipé d’un couvercle Ajoutez 1 l d'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire le tout sans couvrir. Remuez avant de laisser reposer à couvert, puis égouttez soigneusement. Laissez reposer 1 à 3 minutes.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 31 3/17/2015 11:15:57 PM

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
7	Filets de poisson frais	300	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
8	Filets de saumon frais	300	Rincez le poisson et placez-le sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
9	Crevettes fraîches	250	Rincez les crevettes sur une assiette en céramique, ajoutez 1 cuillère à soupe de jus de citron. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 32 3/17/2015 11:15:57 PM

2. Viande/Volaille

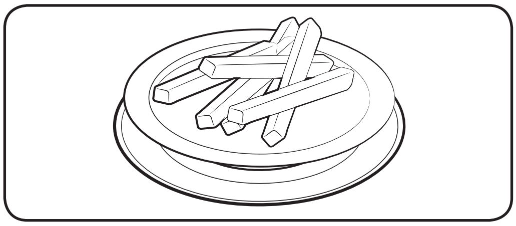
Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1	Blancs de poulet	300	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
2	Blancs de dinde	300	Rincez les morceaux et placez-les sur une assiette en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Percez le film. Posez le plat sur le plateau tournant. Laissez reposer 2 minutes.
3	Boulettes de viande	1 Sr	Ingrédients pour les boulettes de viande. 450 g de bœuf haché, ¼ tasse d'oignon haché, 1 œuf battu, 1 cuillère à café de sel, ¼ de cuillère à café de poivre et 2 cuillères à soupe d'eau. Incorporez tous les ingrédients et mélangez bien. Formez 20 boulettes de viande (de Ø25 mm chacune). Placez les boulettes de viande dans un plat. Recouvrez le tout de film étirable transparent aux micro-ondes en ménageant une cheminée de 50 mm à une extrémité. Procédez à la cuisson. Une fois celle-ci terminée, laissez reposer les boulettes de viande pendant 5 minutes. Servez.
4	Omelette au jambon	1 Sr	Ingrédients pour une omelette. 3 œufs de taille moyenne, 1 tomate, 30 g de jambon haché, 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Battez les œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez la tomate en cubes et ajoutez 50 g de fromage râpé. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez bien et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Laissez reposer après la cuisson pendant 2 minutes. Servez.
5	Bacon	1 portion	Mettez le bacon sur une assiette adaptée au micro-ondes et posez-la au centre du plateau tournant.
6	Bacon	2 portions	
7	Bacon	3 portions	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 33 3/17/2015 11:15:57 PM

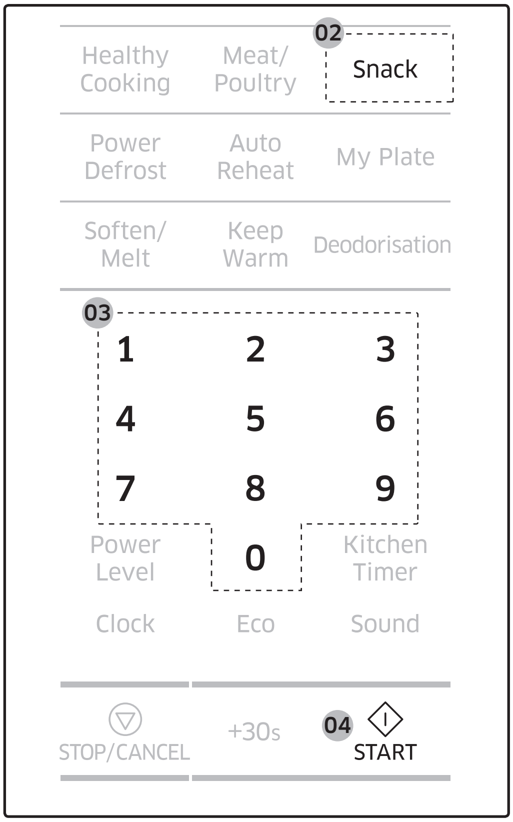
Opérations

3. Snack

Pour les cuisiniers débutants, le four propose un total de 14 programmes Cuisson automatique dans le bouton Snack. Bénéficiez de ces fonctions pour gagner du temps ou raccourcir votre courbe d'apprentissage. La durée et la température de cuisson seront ajustées en fonction de la recette sélectionnée.



1. Placez les aliments dans un récipient adapté au micro-ondes, puis déposez-le au centre du plateau tournant.



2. Sélectionnez une catégorie en appuyant sur le bouton **Snack**.
3. Utilisez à nouveau le bouton sélectionné ou les boutons du pavé numérique pour sélectionner un programme spécifique.
4. Appuyez sur **START (DÉPART)**.
5. Une fois la cuisson terminée et les 4 signaux sonores émis, utilisez des maniques pour sortir les aliments.

Guide de cuisson automatique

Le tableau ci-dessous répertorie les des programmes automatiques permettant de cuire traditionnellement et de confectionner des gâteaux. Le tableau indique les quantités d'aliment, les poids ainsi que les recommandations associées. Les modes et les durées de cuisson ont été pré-programmés pour plus de facilité.

1. Snack

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1	Ailes de poulet surgelées	170-200	Répartissez régulièrement les ailes sur une assiette. Couvrez de papier sulfurisé.
2	Ailes de poulet surgelées	230-260	
3	Beignets de poulet surgelés	110-140	Placez un morceau de papier absorbant sur l'assiette et disposez les croquettes en cercle par dessus. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 minute.
4	Beignets de poulet surgelés	170-200	
5	Frites surgelées	110-140	Placez deux feuilles de papier absorbant sur une assiette adaptée aux micro-ondes, puis étalez les frites sans qu'elles ne se chevauchent. Après avoir retiré les frites du four, épongez-les avec une autre feuille de papier absorbant. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
6	Frites surgelées	170-200	
7	Bâtonnets de fromage surgelés	5 à 6 bâtonnets	Placez les bâtonnets de fromage en étoile sur une assiette. Ne couvrez pas. Laissez reposer pendant 1 à 2 minutes.
8	Bâtonnets de fromage surgelés	7 à 10 bâtonnets	
9	Nachos		Placez les nachos sur une assiette sans qu'ils ne se chevauchent. Saupoudrez-les d'une couche uniforme de fromage. **Ingrédients :** 2 tasses de tortillas ⅓ de tasse de fromage râpé

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 35 3/17/2015 11:15:57 PM

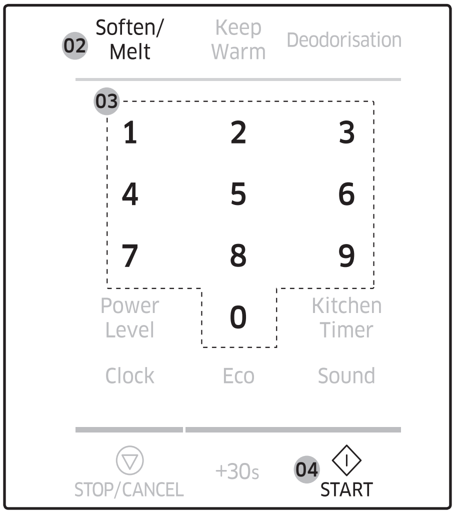
Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
10	Quiche (réfrigérée)		Ce programme convient aux quiches congelées. Retirez l'emballage et placez sur le plat. Placez sur le tableau dans le four. Laissez reposer 1 à 2 minutes après la cuisson.
11	Porridge	1 portion	Placez les flocons d'avoine secs et l'eau ou le lait dans un bol transparent aux micro-ondes. Ajoutez 150 ml d'eau ou de lait pour 35 g et 300 ml d'eau ou de lait pour 70 g. Faites cuire le tout sans couvrir. Lorsque le four émet un signal sonore, remuez bien les flocons et appuyez sur Start (Départ) pour continuer. Une fois la cuisson terminée, remuez bien et recouvrez de cassonade ou de miel.
12	Porridge	2 portions	
13	Pommes de terre en morceaux	300-350	Lavez les pommes de terre de taille normale et coupez-les en morceaux. Badigeonnez-les d'un mélange d'huile d'olive et d'épices. Placez-les avec la face coupée sur le plat adapté à la cuisson au four à micro-ondes. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
14	Pommes de terre en morceaux	400-450	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 36 3/17/2015 11:15:57 PM

Plats préparés

Faire ramollir/fondre

Cette fonction est utile pour faire ramollit ou fondre des aliments ou des confiseries comme du beurre, du chocolat et du sucre.



1. Placez les aliments au centre du plateau.
2. Appuyez sur **Soften/Melt (Faire ramollir/fondre)**.
3. Utilisez à nouveau le bouton Soften/Melt (Faire ramollir/fondre) ou les boutons du pavé numérique pour sélectionner un programme spécifique.
4. Appuyez sur **START (DÉPART)**.
5. Une fois le cycle terminé et les 4 signaux sonores émis, utilisez des maniques pour sortir les aliments.

Guide pour la fonction Faire ramollir/fondre

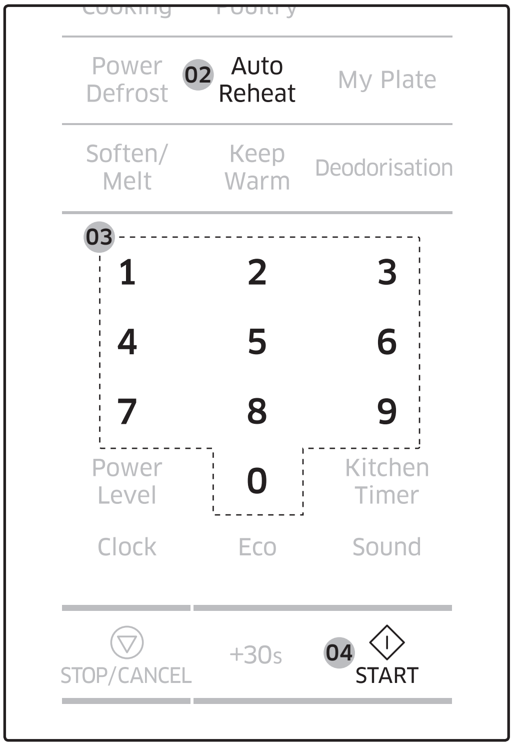
Le tableau suivant présente des programmes automatiques pour faire ramollir ou fondre des types d'aliments spécifiques. Le tableau indique les quantités d'aliment, les poids ainsi que les recommandations associées.

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1	Faire fondre du beurre	50	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez après cuisson Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2	Faire fondre du beurre	100	
3	Faire fondre du chocolat noir	50	Râpez le chocolat noir dans un petit bol en verre. Faites le fondre sans couvrir. Remuez une fois fondue. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
4	Faire fondre du chocolat noir	100	
5	Faire fondre du sucre	25	Mettez le sucre dans un petit bol en verre. Ajoutez 10 ml d'eau pour 25 g et 20 ml d'eau pour 50 g. Faites le fondre sans couvrir. Faites attention en sortant le récipient et utilisez des maniques ! À l'aide d'une cuillère ou d'une fourchette, réalisez des décorations en caramel sur du papier sulfurisé. Laissez sécher pendant 10 minutes puis retirez-les du papier.
6	Faire fondre du sucre	50	
7	Faire ramollir du beurre	50	Coupez le beurre en 3 ou 4 et placez-le dans un petit bol en verre. Faites ramollir le tout sans couvrir. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
8	Faire ramollir du beurre	100	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 37 3/17/2015 11:15:58 PM

Réchauffage automatique

Utilisez le bouton Auto Reheat (Réchauffage automatique) pour réchauffer des restes ou des aliments précuits. La durée de fonctionnement et le niveau de puissance sont automatiquement réglés selon le programme sélectionné.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur le bouton **Auto Reheat (Réchauffage Automatique)**.
3. Utilisez à nouveau le bouton Auto Reheat (Réchauffage automatique) ou les boutons du pavé numérique pour sélectionner un programme spécifique.
4. Appuyez sur **START (DÉPART)**.
5. Une fois le cycle terminé et les 4 signaux sonores émis, utilisez des maniques pour sortir les aliments.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 38 3/17/2015 11:15:58 PM

Guide de réchauffage automatique

Le tableau suivant présente les programmes automatiques de réchauffage des aliments. Le tableau indique les quantités d'aliment, les poids ainsi que les recommandations associées.

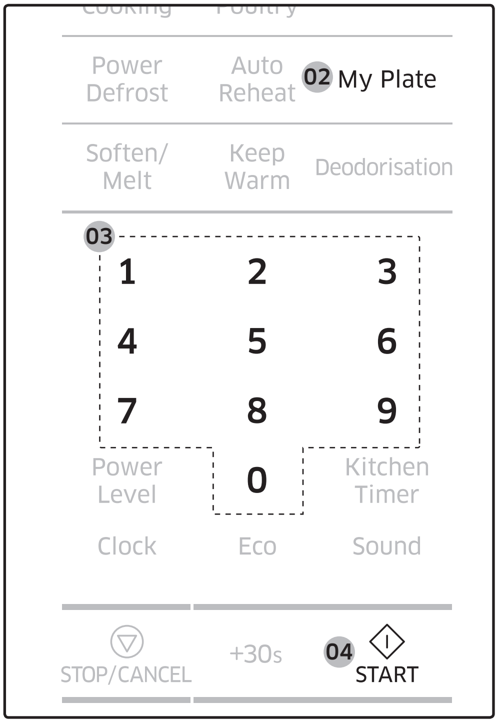
Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1	Plat mijoté / Ragoût	1 portion 200-230	Placez le plat mijoté conservé au frais dans la cocotte en verre. Couvrez l'assiette avec un couvercle ou un film plastique perforé. Après la cuisson, remuez avant de servir. Laissez reposer 1 à 2 minutes.
2	Plat mijoté / Ragoût	2 portions 400-450	
3	Plat mijoté / Ragoût	3 portions 600-690	
4	Plat mijoté / Ragoût	4 portions 800-920	
5	Pâtes / Soupe	1 portion 200-230	Versez le liquide dans une assiette creuse ou un bol en céramique et couvrez le récipient durant la cuisson et le temps de repos. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
6	Pâtes / Soupe	2 portions 400-450	
7	Pâtes / Soupe	3 portions 600-690	
8	Pâtes / Soupe	4 portions 800-920	
9	Réchauffage de pizza	1 part	Disposez des parts de pizza sur une assiette adaptée aux micro-ondes, pointes vers le centre. Veillez à ce que les parts ne se chevauchent pas. Ne couvrez pas.
10	Réchauffage de pizza	2 parts	
11	Réchauffage de pizza	3 parts	
12	Réchauffage de pizza	4 parts	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 39 3/17/2015 11:15:58 PM

Opérations

Mon plat

La fonction **Mon plat** propose 4 durées de cuisson préprogrammées.
Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **My plate (Mon plat)**.
3. Utilisez à nouveau le bouton **My plate (Mon plat)** ou les boutons du pavé numérique pour sélectionner un programme spécifique.
4. Appuyez sur **START (DÉPART)**.
5. Une fois le cycle terminé et les 4 signaux sonores émis, utilisez des maniques pour sortir les aliments.

Guide pour la fonction Mon plat

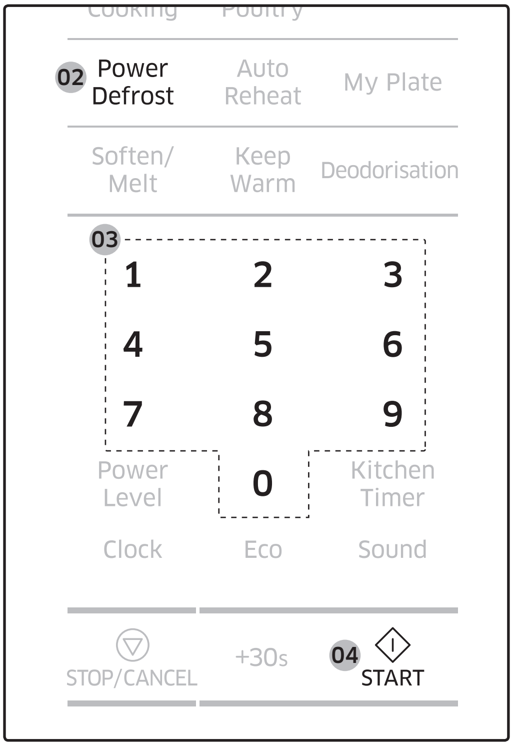
Le tableau suivant présente les programmes de réchauffage automatique **Mon plat**, les quantités et les consignes respectives. Ces programmes n'utilisent que l'énergie par micro-ondes.

Code	Aliment	Quantité (g)	Consignes
1	Plats préparés réfrigérés	300-350	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
2	Plats préparés réfrigérés	400-450	
3	Plat préparé (surgelé)	300-350	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d'un film plastique résistant aux micro-ondes. Ce programme permet de faire décongeler des plats composés de 2 aliments (ex. : spaghetti en sauce ou riz accompagné de légumes). Laissez reposer 2 à 3 minutes.
4	Plat préparé (surgelé)	400-450	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 40 3/17/2015 11:15:58 PM

Décongélation

Cette fonction permet de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson ou du pain/gâteau surgelés. La durée de fonctionnement et le niveau de puissance sont automatiquement ajustés selon le programme sélectionné.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Power Defrost (Décongélation)** pour sélectionner une catégorie.
3. Utilisez les boutons du pavé numérique pour sélectionner un poids.
4. Appuyez sur **START (DÉPART)**.
5. Une fois le cycle terminé et les 4 signaux sonores émis, utilisez des maniques pour sortir les aliments.

REMARQUE

- Le four émet un signal sonore à mi-cycle pour vous rappeler de retourner les aliments. Retournez les aliments et appuyez à nouveau sur Start (Départ) pour continuer Lorsque le cycle est terminé, le signal sonore retentit 4 fois.
- Vous pouvez décongeler les aliments manuellement. Pour ce faire, utilisez un mode de cuisson avec seulement 20 % du niveau de puissance par défaut pour le mode de cuisson. Pour en savoir plus, reportez-vous à la section Niveau de puissance.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 41 3/17/2015 11:15:58 PM

Opérations

Guide pour la décongélation automatique

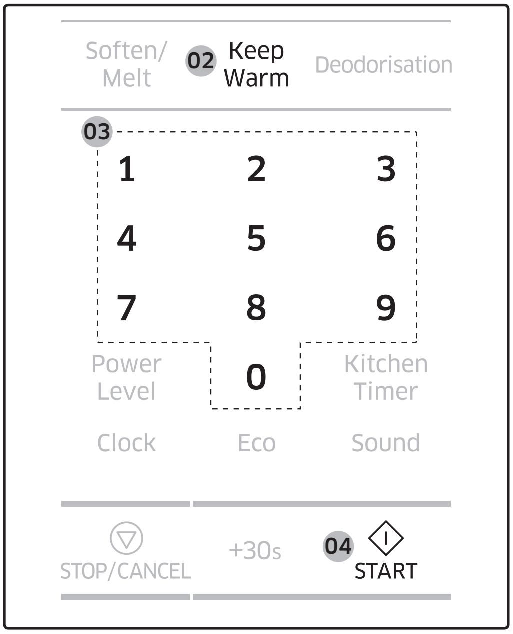
Le tableau suivant présente les programmes automatiques de décongélation des aliments. Le tableau indique les quantités d'aliment, les poids ainsi que les recommandations associées.

Code	Aliment	Quantité (kg)	Consignes
1	Viande	0,1-1,5	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la cuisson du bœuf, de l'agneau, du porc, des biftecks, des côtelettes ou des émincés. Laissez reposer 10 à 30 minutes.
2	Volaille	0,1-1,5	Ce programme convient aussi bien à un poulet entier qu'à des morceaux de poulet. Avant la décongélation, si la surface de la volaille est recouverte d'une grande quantité de cristaux de glace, rincez-la sous l'eau froide jusqu'à retirer tous les cristaux de glace. Vous devez ensuite laisser reposer la volaille pendant 5 à 10 minutes à température ambiante. Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Placez les morceaux de poulet côté peau vers le bas et, dans le cas d'un poulet entier, côté poitrine vers le bas, au milieu d'une assiette plate adaptée aux micro-ondes. Retournez la volaille au signal sonore.
3	Poisson	0,1-1,5	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets. Laissez reposer 10 à 30 minutes.
4	Pain/ gâteau	0,1-1,0	Placez le pain sur une feuille de papier absorbant et retournez-le dès que le signal sonore retentit. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat. Laissez reposer 5 à 30 minutes.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 42 3/17/2015 11:15:58 PM

Maintien au chaud

La fonctionnalité **Maintien au chaud** maintient les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis. Utilisez cette fonction pour maintenir les aliments au chaud jusqu’à ce qu’ils soient prêts à être servis. Le mode de maintien au chaud fonctionne pendant 99 minutes et 99 secondes.



1. Placez les aliments au centre du plateau tournant, puis fermez la porte.
2. Appuyez sur **Keep warm (Maintien au chaud)**.
3. Appuyez sur les boutons du **pavé numérique** si vous souhaitez régler le temps de chauffe. (Le temps de chauffe est d'abord réglé sur 99 minutes.)
4. Appuyez sur **START (DÉPART)**.
   Pour arrêter de réchauffer les aliments, ouvrez la porte ou appuyez sur le bouton **STOP/CANCEL (ARRÊT/ANNULATION)**.
5. Une fois le cycle terminé et les 4 signaux sonores émis, utilisez des maniques pour sortir les aliments.

IMPORTANT

Ne couvrez pas avec un couvercle ou un film plastique.

IMPORTANT

Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

IMPORTANT

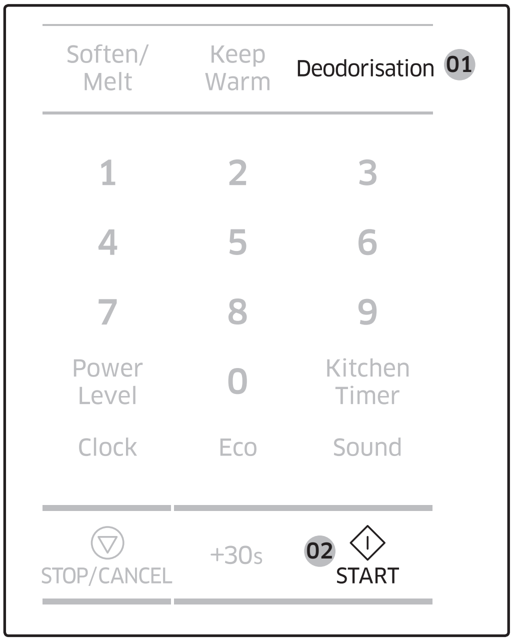
N’utilisez pas cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Utilisez ces programmes pour maintenir chauds des aliments qui viennent juste d'être cuits.

IMPORTANT

Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d’une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 43 3/17/2015 11:15:59 PM

Désodorisation



La fonction Deodorisation (Désodorisation) permet d'éliminer les mauvaises odeurs à l'intérieur du four après la cuisson. La durée par défaut est de 5 minutes.

- Pour activer cette fonction, appuyez sur **Deodorisation (Désodorisation)** puis sur **START (DÉPART)** sur le panneau des fonctions.
- Pour modifier la durée, appuyez sur **+30s** pour l'augmenter par incréments de 30 secondes (max : 15 min).

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 44 3/17/2015 11:15:59 PM

Cuisiner intelligemment

Nous fournissons ces guides de cuisson pour vous aider à optimiser votre utilisation de ce four. Bénéficiez de notre savoir-faire culinaire pour ajouter de la praticité et de la richesse dans votre vie.

Guide de cuisson au micro-ondes

- Recouvrez les aliments pendant toute la cuisson. L'humidité vaporisée produite par les aliments les encercle de l'intérieur et permet ainsi une cuisson uniforme.
- Une fois la cuisson terminée, laissez reposer pendant la durée spécifiée. Cela permet aux aliments de s'aplanir à l'intérieur.
- Utilisez uniquement des plats adaptés au micro-ondes.

Légumes surgelés

- Utilisez un récipient en verre Pyrex adapté avec un couvercle.
- Mélangez deux fois pendant la cuisson et une fois après, puis ajoutez l'assaisonnement à votre convenance.

Aliment	Quantité (g)	Puissance	Temps (min)
Épinards	150	60 %	5-6
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Brocolis	300	60 %	8-9
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Petits pois	300	60 %	7-8
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Haricots verts	300	60 %	7½-8½
	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/ maïs)	300	60 %	7-8
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Légumes variés (à la chinoise)	300	60 %	7½-8½
	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 45 3/17/2015 11:15:59 PM

Cuisiner intelligemment

Légumes frais

- Utilisez un récipient en verre Pyrex adapté avec un couvercle.
- Coupez les ingrédients en morceaux aussi petits que possibles afin de diminuer le temps de cuisson.
- Sauf indication contraire, ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide pour 250 g.
- Mélangez une fois pendant la cuisson et une fois après, puis ajoutez l'assaisonnement à votre convenance.

Aliment	Quantité (g)	Puissance	Temps (min)
Brocolis	250 500	90 %	4½-5 7-8
	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Choux de Bruxelles	250	90 %	6-6½
	Ajoutez 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Carottes	250	90 %	4½-5
	Coupez les carottes en rondelles de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-fleur	250 500	90 %	5-5½ 7½-8½
	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre. Laissez reposer 3 minutes.		
Courgettes	250	90 %	4-4½
	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d’eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laissez reposer 3 minutes.		
Aubergines	250	90 %	3½-4
	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron. Laissez reposer 3 minutes.		
Poireaux	250	90 %	4-4½
	Coupez les poireaux en épaisses rondelles. Laissez reposer 3 minutes.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 46 3/17/2015 11:15:59 PM

Aliment	Quantité (g)	Puissance	Temps (min)
Champignons	125 250	90 %	1½-2 2½-3
	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Oignons	250	90 %	5-5½
	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Laissez reposer 3 minutes.		
Poivrons	250	90 %	4½-5
	Coupez les poivrons en fines lamelles. Laissez reposer 3 minutes.		
Pommes de terre	250 500	90 %	4-5 7-8
	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale. Laissez reposer 3 minutes.		
Chou-rave	250	90 %	5½-6
	Coupez le chou-rave en petits dés. Laissez reposer 3 minutes.		
Yam bouilli (Pour MS32J5133A*)	350	100 %	13-13½
	Épluchez et coupez le yam sur 3 cm d'épaisseur et placez-le sur le bol en pyrex. Ajoutez 250 ml d'eau à température ambiante dans le bol. Cuisez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et servez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Yam bouilli (Pour MS40J5133AT)	350	100 %	12 à 12½
	Épluchez et coupez le yam sur 3 cm d'épaisseur et placez-le sur le bol en pyrex. Ajoutez 250 ml d'eau à température ambiante dans le bol. Cuisez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et servez. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 47 3/17/2015 11:15:59 PM

Cuisiner intelligemment

Riz et pâtes

Riz

- Utilisez un grand récipient en verre Pyrex avec un couvercle. Notez que le riz double de volume pendant la cuisson.

Pâtes

- Utilisez un grand récipient en verre Pyrex. Faites cuire le tout sans couvrir.
- Ajoutez de l'eau bouillante, un peu de sel et remuez bien. Remuez plusieurs fois pendant et après la cuisson.
- Recouvrez d'un couvercle pendant que vous laissez reposer, puis égouttez bien.

Aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	90 %	15-16 17½-18½
	Ajoutez 500 ml d'eau froide (250 g). Ajoutez 750 ml d'eau froide (375 g). Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	90 %	20-21 22-23
	Ajoutez 500 ml d'eau froide (250 g). Ajoutez 750 ml d'eau froide (375 g). Laissez reposer pendant 5 minutes.		
Riz mélangé (riz blanc + riz sauvage)	250 g	90 %	16-17
	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Céréales mélangées (riz + blé)	250 g	90 %	17-18
	Ajoutez 400 ml d'eau froide. Laissez reposer 5 minutes.		
Pâtes	250 g	90 %	10-11
	Ajoutez 1 litre d'eau chaude. Laissez reposer 5 minutes.		
Nouilles instantanées (Pour MS32J5133A*)	1 Petit emballage (80 g) 1 Grand emballage (120 g)	100 %	7-7½ 9-9½
	Utilisez une cocotte en Pyrex. Mettez les nouilles et ajoutez 350 ml d'eau à température ambiante dans le bol. Cuisez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et mélangez avec des épices pour nouilles instantanées.		
Nouilles instantanées (Pour MS40J5133AT)	1 Petit emballage (80 g) 1 Grand emballage (120 g)	100 %	7-7½ 9½ à 10
	Utilisez une cocotte en Pyrex. Mettez les nouilles et ajoutez 350 ml d'eau à température ambiante dans le bol. Cuisez en couvrant avec un film que vous percez plusieurs fois. Après la cuisson, videz l'eau et mélangez avec des épices pour nouilles instantanées.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 48 3/17/2015 11:15:59 PM

Guide de réchauffage

Général

Ce guide de réchauffage est basé sur la condition que la température ambiante est comprise entre 18 et 20°C pour les liquides et entre 5 et 7 °C pour les aliments réfrigérés. Respectez la durée de fonctionnement, le niveau de puissance et le temps de repos spécifiés dans ce tableau.

Aliment	Quantité (g)	Puissance	Temps (min)
Boissons (Café, Thé et Eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	90 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		
Soupe (Réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	90 %	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Plat mijoté (réfrigéré)	350	60 %	4½-5½
	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350	60 %	3½-4½
	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir. Laissez reposer 3 minutes.		
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350	60 %	4-5
	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir. Laissez reposer 3 minutes.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 49 3/17/2015 11:15:59 PM

Aliment	Quantité (g)	Puissance	Temps (min)
Plat préparé (réfrigéré)	350 450	60 %	4½-5 5½-6½
	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes. Laissez reposer 3 minutes.		
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400	60 %	6-7
	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir. Laissez reposer 1 à 2 minutes.		

Précautions spéciales pour les aliments pour bébé

Pour éviter des accidents tels que des brûlures, des précautions spéciales doivent être prises pour les aliments pour bébé avant de les servir. Assurez-vous de suivre à la lettre ce guide de réchauffage pour les aliments pour bébé.

Aliments pour bébé

- Utilisez une assiette creuse en céramique et recouvre-la d'un couvercle en plastique.
- Il est recommandé de servir les aliments à une température comprise entre 30 et 40 °C.

Lait pour bébé

- Utilisez une bouteille en verre stérilisée et réchauffez-la sans couvrir.
- Retirez la tétine avant le réchauffage. Si vous ne le faites pas, le lait à l'intérieur de la bouteille déborde.

Aliment	Quantité	Puissance	Durée (secondes)
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	60 %	30
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	60 %	20
	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température. Laissez reposer 2 à 3 minutes.		
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	30 %	30-40 60-70
	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez-le au centre du plateau tournant. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 50 3/17/2015 11:15:59 PM

Guide de décongélation

Ce guide de décongélation est basé sur la condition que les aliments congelés soient conservés à une température interne comprise entre -18 et -20 °C. Le temps de repos varie en fonction du type d'aliment (viande ou légumes) et de la quantité (morceaux fins ou épais d'aliments).

- Placez les aliments congelés dans un récipient adapté au micro-ondes sans couvercle.
- Retournez-les à la moitié du temps de décongélation et égouttez-les bien une fois le temps écoulé.

<table>
<tr><th colspan="2">Aliment</th><th>Quantité</th><th>Puissance</th><th>Temps (min)</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Viande</td><td>Viande hachée</td><td>250 g
500 g</td><td rowspan="2">20 %</td><td>6-7
8-13</td></tr>
<tr><td>Escalopes de porc</td><td>250 g</td><td>7-8</td></tr>
<tr><td colspan="4">Placez la viande sur le plateau tournant. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 30 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Volaille</td><td>Morceaux de poulet</td><td>500 g (2 unités).</td><td rowspan="2">20 %</td><td>14-15</td></tr>
<tr><td>Poulet entier</td><td>1200 g</td><td>32-34</td></tr>
<tr><td colspan="4">Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 15 à 60 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Poisson</td><td>Filets de poisson</td><td>200 g</td><td rowspan="2">20 %</td><td>6-7</td></tr>
<tr><td>Poisson entier</td><td>400 g</td><td>11-13</td></tr>
<tr><td colspan="4">Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 10 à 25 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Fruits</td><td>Baies</td><td>300 g</td><td>20 %</td><td>6-7</td></tr>
<tr><td colspan="4">Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre). Laissez reposer 5 à 10 minutes.</td></tr>
</table>

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 51 3/17/2015 11:16:00 PM

Aliment		Quantité	Puissance	Temps (min)
Pain	Petits pains (50 g chacun)	2 portions 4 portions	20 %	1-1½ 2½-3
	Tartine/ Sandwich	250 g		4-4½
	Pain complet (Farine de blé et de seigle)	500 g		7 à 9
	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation. Laissez reposer 5 à 20 minutes.			

Simple et rapide

Faire fondre du miel cristallisé

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites-le chauffer pendant 20 à 30 secondes à 30 % jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

Faire fondre de la gélatine

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 30 %.
Remuez une fois fondue.

Confectionner un glaçage (pour gâteaux)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 90 %, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

Faire de la confiture

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Couvrez et faites cuire pendant 10 à -12 minutes à 90 %.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.
Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes à couvert.

Préparer un pudding/de la crème anglaise

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle.
Couvrez et faites cuire pendant 6½ à 7½ minutes à 90 %.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

Faire dorer des amandes effilées

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.
Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 60 % au cours du brunissage.
Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 53 3/17/2015 11:16:00 PM

Dépannage

Il est possible que vous rencontriez un problème lors de l'utilisation du four. Si tel est le cas, vérifiez d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions proposées. Si un problème persiste, ou si un code d'information continue d'apparaître à l'écran, contactez un centre de service Samsung local.

Points à contrôler

Si vous rencontrez un problème avec votre four, consultez tout d'abord le tableau ci-dessous et essayez les suggestions.

Problème	Cause	Action
Général		
Les boutons ne peuvent pas être réinitialisés correctement.	Des corps étrangers peuvent se coincer entre les boutons.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
	Pour les modèles tactiles : Il y a de l'humidité à l'extérieur.	Essuyez l'humidité à l'extérieur.
	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants.
L'heure n'est pas affichée.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La fonction Éco (économie d'énergie) est activée.	Désactivez la fonction Éco.
Le four ne fonctionne pas.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et réessayez.
	Les mécanismes de sécurité d'ouverture de la porte sont recouverts de corps étrangers.	Retirez les corps étrangers et réessayez.
Le four s'arrête en cours de fonctionnement.	L'utilisateur a ouvert la porte pour retourner les aliments.	Après avoir retourné les aliments, appuyez sur le bouton Départ à nouveau pour démarrer le fonctionnement.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 54 3/17/2015 11:16:00 PM

Problème	Cause	Action
L’appareil s'éteint lors du fonctionnement.	La four a effectué une très longue cuisson.	Après une longue cuisson, laissez le four refroidir.
	Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne pas.	Écoutez le bruit émis par le ventilateur de refroidissement.
	Essayez de faire fonctionner le four sans aliments à l'intérieur.	Placez les aliments dans le four.
	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Plusieurs fiches d'alimentation sont utilisées dans la même prise.	Affectez au four une prise en exclusivité.
Le four n'est pas sous tension.	Il n'y a pas d'alimentation.	Assurez-vous que la prise est alimentée.
Un crépitement est audible durant le fonctionnement et le four ne fonctionne pas.	La cuisson d'aliments fermés hermétiquement ou utilisant un récipient muni d'un couvercle peut provoquer des bruits de crépitement.	N'utilisez pas de récipients fermés hermétiquement car ils peuvent exploser au cours de la cuisson en raison de la dilatation du contenu.
L'extérieur du four est trop chaud lors du fonctionnement.	L'espace de ventilation est insuffisant pour le four.	Des systèmes d'entrée/d'évacuation sont présents à l'avant et à l'arrière du four pour la ventilation. Maintenez les espaces spécifiés dans le guide d'installation du produit.
	Des objets sont situés sur le four.	Retirez tous les objets situés sur le four.
La porte ne peut pas être ouverte correctement.	Des résidus d'aliments sont collés entre la porte et l'intérieur du four.	Nettoyez le four correctement puis ouvrez la porte.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 55 3/17/2015 11:16:00 PM

Dépannage

Problème	Cause	Action
Le four ne chauffe pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
Le chauffage est faible ou lent.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de maintien au chaud ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.
La fonction de décongélation ne fonctionne pas.	Le four peut ne pas fonctionner, trop d'aliments ont été mis à cuire ou un ustensile incorrect est utilisé.	Placez une tasse d'eau dans un récipient adapté aux micro-ondes. et lancez le micro-ondes durant 1 à 2 minutes pour vérifier si l'eau chauffe. Réduire la quantité d'aliments et démarrez à nouveau la fonction. Utilisez un récipient de cuisson à fond plat.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 56 3/17/2015 11:16:00 PM

Problème	Cause	Action
L'éclairage intérieur est faible ou ne s'allume pas.	La porte a été laissée ouverte un long moment.	L'éclairage intérieur peut s'éteindre automatiquement lorsque la fonction Eco (Éco) est activée. Fermez puis ouvrez à nouveau la porte ou appuyez sur le bouton « Annuler ».
	L'éclairage intérieur est recouvert de corps étrangers.	Nettoyez l'intérieur du four puis vérifiez à nouveau.
Un signal sonore retentit durant la cuisson.	Si la fonction Auto Cook (Cuisson automatique) est utilisée, ce signal sonore signifie que vous devez retourner les aliments qui sont en cours de décongélation.	Après avoir retourné les aliments, appuyez à nouveau sur le bouton Départ pour redémarrer le fonctionnement.
Le four n'est pas de niveau.	Le four est installé sur une surface irrégulière.	Assurez-vous que le four est installé sur une surface plane et stable.
Des étincelles apparaissent durant la cuisson.	Des récipients métalliques sont utilisés durant l'utilisation du four/de la décongélation.	N'utilisez pas de récipients métalliques.
Lorsqu'il est sous tension, le four fonctionne immédiatement.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez la porte et vérifiez à nouveau.
Il y a de l'électricité provenant du four.	L'alimentation ou la prise n'est pas correctement reliée à la terre.	Assurez-vous que l'alimentation et la prise sont correctement reliées à la terre.
De l'eau goutte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
Fuites de vapeur à partir de la porte.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s’agit pas d’un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 57 3/17/2015 11:16:00 PM

Dépannage

Problème	Cause	Action
Il reste de l'eau dans votre four.	Dans certains cas, il se peut qu'il y ait de l'eau ou de la vapeur selon les aliments. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.	Laissez le four refroidir puis essuyez avec un chiffon sec.
La luminosité à l'intérieur du four varie.	La luminosité varie en fonction des changements de puissance selon la fonction utilisée.	Les changements de puissance au cours de la cuisson ne constituent pas des dysfonctionnements. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
La cuisson est terminée, mais le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours.	Pour ventiler le four, le ventilateur continue de fonctionner environ 5 minutes après la fin de la cuisson.	Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement du four.
Appuyer sur le bouton +30s actionne le four.	Cela se produit lorsque le four n'était pas en fonctionnement.	Le four micro-ondes est conçu pour fonctionner en appuyant sur le bouton +30s lorsqu'il est à l'arrêt.
Plateau tournant		
Lorsqu'il tourne; le plateau tournant se déplace ou il cesse de tourner	Il n'y a pas l'anneau de guidage, ou de dernier n'est pas positionné correctement.	Installez l'anneau de guidage et réessayez.
Le plateau tournant frotte lorsqu'il tourne.	L'anneau de guidage n'est pas correctement positionné, la quantité d'aliments est trop importante ou le récipient est trop grand et il est en contact avec les parois intérieures du micro-ondes.	Ajustez la quantité d'aliments et n'utilisez pas de récipients trop grands.
Le plateau tournant claque lorsqu'il tourne et il est bruyant.	Des résidus d'aliments sont collés dans le fond du four.	Retirez les résidus d'aliments collés dans le fond du four.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 58 3/17/2015 11:16:00 PM

REMARQUE

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.

Munissez-vous des informations suivantes :
- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

Codes d'information

Code	Description	Action
C-d0	Les boutons de commande sont actionnés après 10 secondes.	Nettoyez les touches et assurez-vous de l'absence d'eau sur la surface entourant la touche. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.
C-10	Le capteur de cuisson est nécessaire à la vérification.	Appuyez sur le bouton Arrêt/Annuler et relancez. Si cela se produit à nouveau, éteignez le four à micro-ondes après 30 secondes et réessayez. Si ce phénomène se poursuit, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

REMARQUE

Si la solution suggérée ne suffit pas à résoudre le problème, contactez votre service d'assistance clientèle SAMSUNG local.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 59 3/17/2015 11:16:00 PM

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Modèle		MS32J5133A*	MS40J5133A*
Alimentation		230 V ~ 50 Hz	
Consommation électrique		1500 W	1550 W
Puissance de sortie		1000 W (IEC - 705)	
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz	
Magnétron		OM75P (31)	
Système de refroidissement		Moteur de ventilation	
Dimensions (l x H x P)	Unité principale (y compris la poignée)	517 x 297 x 384 mm	555 x 313 x 473 mm
	Enceinte de cuisson	357 x 255 x 357 mm	375 x 249 x 408 mm
Capacité		32 L	40 L
Poids	Net	14,5 kg	17 kg

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 60 3/17/2015 11:16:00 PM

Notes

Notes

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_FR.indd 62 3/17/2015 11:16:00 PM

Notes

Veuillez noter que la garantie Samsung n'inclut pas les déplacements du service après-vente pour expliquer le fonctionnement de l'appareil, corriger une installation non correcte ou exécuter des travaux de nettoyage ou d'entretien réguliers.

UNE QUESTION ? UN COMMENTAIRE ?

PAYS	N° DE TÉLÉPHONE	SITE INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	23052574020	
REUNION	262508869	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04325G-00

Microwave oven

User manual

MS32J5133A*/MS40J5133AT**

SAMSUNG

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 1 3/17/2015 11:15:47 PM

Contents

Using this user manual	**4**
The following symbols are used in this User Manual:	4
Safety instructions	**5**
Important safety instructions	5
Installation	**13**
What's included	13
Installation site	15
Turntable	15
Maintenance	**16**
Cleaning	16
Replacement (repair)	17
Care against an extended period of disuse	17
Before you start	**18**
Current time	18
Power saving	19
Child Lock	19
Sound On/Off	20
Kitchen timer	20
About microwave energy	21
Cookware for microwave	22
Operations	**24**
Feature panel	24
Simple steps to start	25
Manual mode	26
Common settings	27
Sensor cook	29
Auto cook	30
Convenience	37
Keep warm	43
Deodorisation	44

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 2 3/17/2015 11:15:47 PM

Cooking Smart 45

Microwave cooking guide 45
Reheating guide 49
Defrosting guide 51
Quick & Easy 53

Troubleshooting 54

Checkpoints 54
Information codes 59

Technical specifications 60

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 3 3/17/2015 11:15:47 PM

Using this user manual

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 4 3/17/2015 11:15:47 PM

Safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

Microwave function only

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

WARNING: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 5 3/17/2015 11:15:47 PM

Safety instructions

WARNING: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

WARNING: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 6 3/17/2015 11:15:47 PM

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 7 3/17/2015 11:15:47 PM

Safety instructions

Oven function only - Optional

WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 8 3/17/2015 11:15:47 PM

The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

General safety

⚠ WARNING

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 9 3/17/2015 11:15:47 PM

Safety instructions

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

⚠ CAUTION

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 10 3/17/2015 11:15:47 PM

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

A. Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 11 3/17/2015 11:15:47 PM

B. Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

C. Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

1) door (bent)
2) door hinges (broken or loose)
3) door seals and sealing surfaces

D. The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

A. A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

B. A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

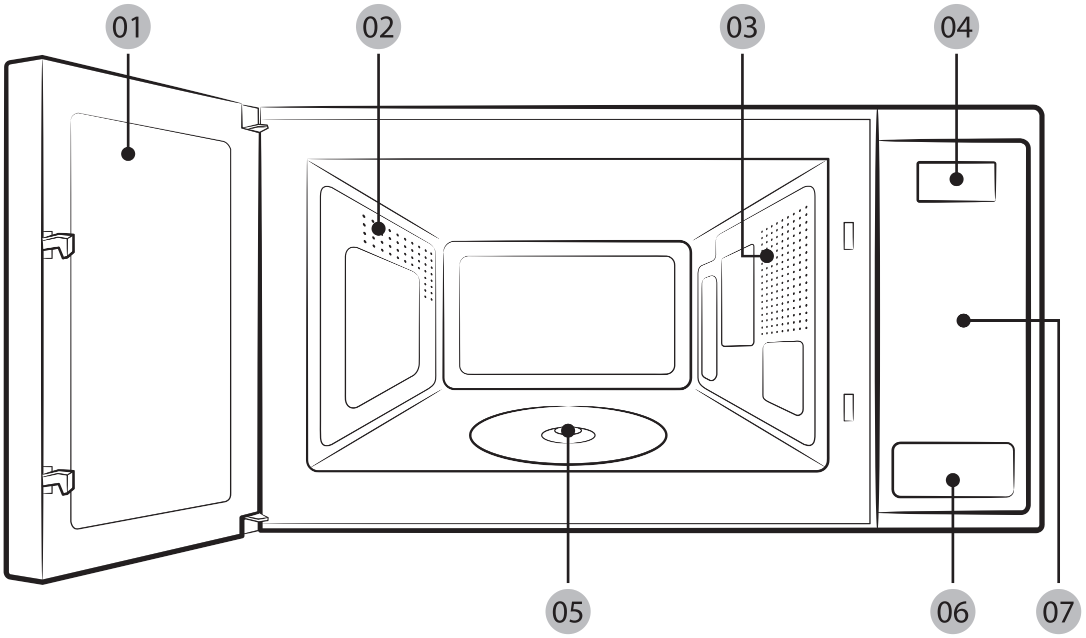
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 12 3/17/2015 11:15:47 PM

Installation

What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

Oven at a glance



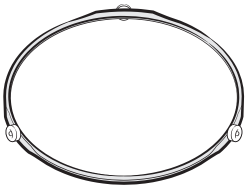
01 Door	**02** Vent	**03** Oven light
04 Display	**05** Coupler	**06** Open (door)
07 Feature panel		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 13 3/17/2015 11:15:48 PM

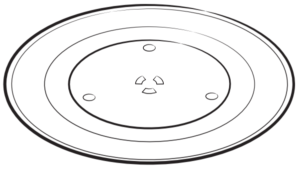
Installation

Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.



Roller ring



Turntable

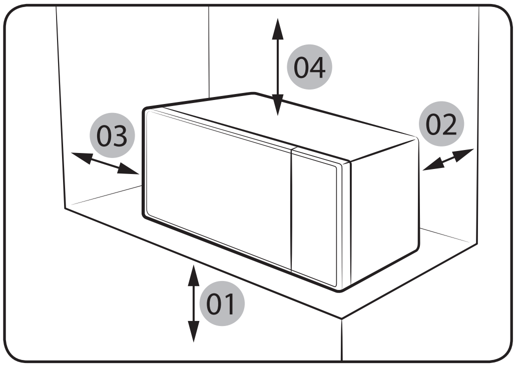
Roller ring	Put in the centre of the base. It supports the turntable.
Turntable	Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base.

NOTE

- Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 14 3/17/2015 11:15:48 PM

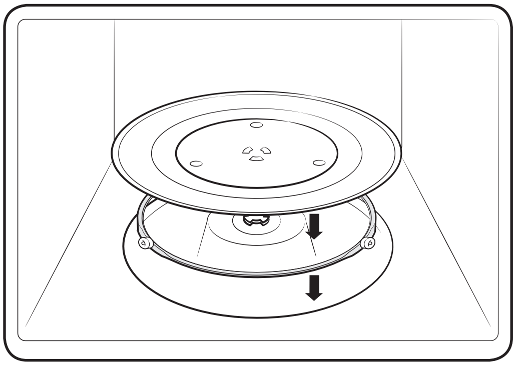
Installation site



01 85 cm from the floor
02 10 cm from the rear wall
03 10 cm from the side
04 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

Turntable



Remove all packing materials inside the oven.Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 15 3/17/2015 11:15:48 PM

Maintenance

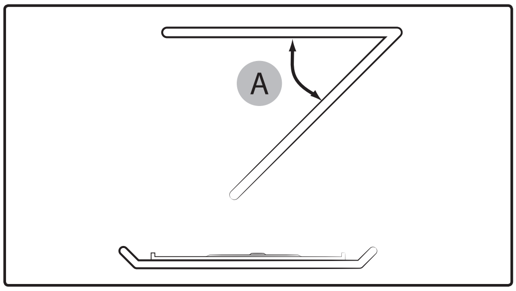
Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

To clean inside swing-heater models



To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

⚠ CAUTION

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 16 3/17/2015 11:15:48 PM

Replacement (repair)

⚠ WARNING

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

Care against an extended period of disuse

- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

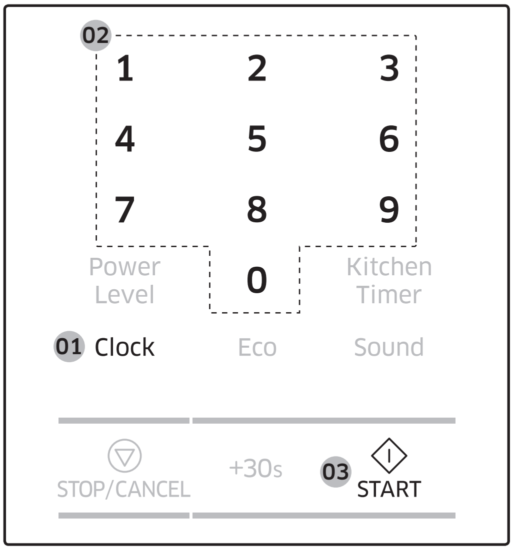
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 17 3/17/2015 11:15:48 PM

Before you start

There is some basic information that you should know before going directly to a cooking recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

Current time

It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.
The time can be displayed in either the 24- hour (default) or 12-hour notation. You must set the clock.



To display the time in the 12-hour / 24-hour notation.

1. Press the **Clock** button and the **0** button at the same time for 1 second.
2. Time setting that you want to change (12Hr or 24Hr) will be displayed.
3. If you want to change the notation again, press the **number** buttons.
   For example, press 1 for 12Hr or press 2 for 24 Hr notation.
4. Press the **START** button to confirm your setting,

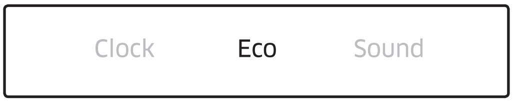
To set the current time,

1. Press **Clock**.
2. Use the number buttons to enter the current time. For example, press 5, 0, and 0 in sequence for 5:00 o'clock.
3. Press **START** to confirm your settings. Then, the colon (:) indicator blinks several times.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 18 3/17/2015 11:15:49 PM

Power saving

To reduce power consumption when not using the oven, use the power saving function of the oven.

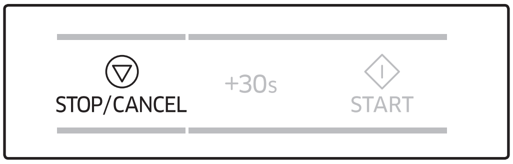


- To activate power saving, press Eco to turn off the display.
- To deactivate power saving, open the door or press **Eco** again. The display turns back on with the current time.

Auto power saving

- After 25 minutes of user inactivity, the oven automatically enters power saving mode. Any previous function will be cancelled, and the current time will be displayed.
- After 5 minutes of the door being open, the oven lamp will turn off.

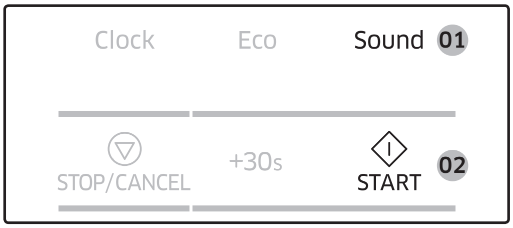
Child Lock



- To prevent accidents, Child Lock disables all controls except for the **Eco** button.
- Press the **STOP/CANCEL** button for 3 seconds to activate, or press the **STOP/CANCEL** button for 3 seconds again to deactivate the lock on the feature panel.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 19 3/17/2015 11:15:49 PM

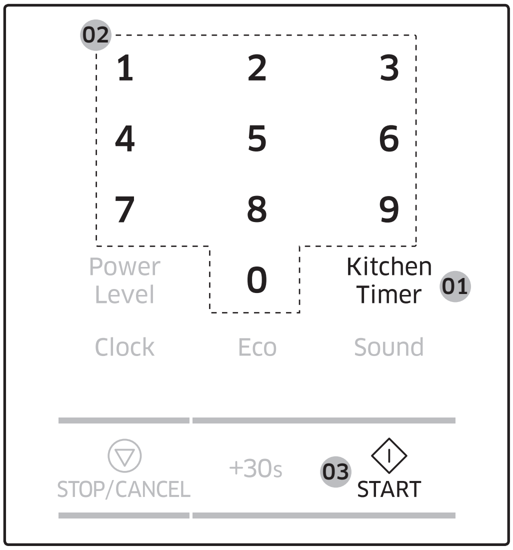
Sound On/Off



You can mute or unmute the beep or melody of the oven.

- To mute the sound, press **Sound** to show "OFF" on the display. Then, press **START**.
- To unmute the sound, press **Sound** again to show "ON" on the display. Then, press **START**.

Kitchen timer

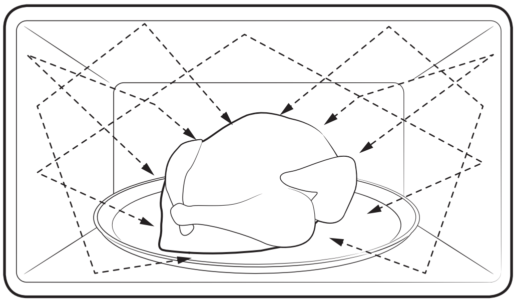


1. Press **Kitchen** Timer.
2. Use the number buttons to set the time for your cooking.
3. Press **START**.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 20 3/17/2015 11:15:49 PM

About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)

NOTE

The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 21 3/17/2015 11:15:50 PM

Before you start

Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

Material		Microwave-safe	Description
Aluminium foil		△	Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil.
Crusty plate		○	Do not use for preheating for more than 8 minutes.
Bone china or earthenware		○	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes		○	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging	Polystyrene cups or containers	○	Overheating may cause these to melt.
	Paper bags or newspaper	×	These may catch fire.
	Recycled paper or metal trims	×	These may cause arcing

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 22 3/17/2015 11:15:50 PM

Material		Microwave-safe	Description
Glassware	Oven-to-table ware	○	Microwave-safe unless decorated with metal trims.
	Fine glassware	○	Delicate glassware may break or crack by rapid heating.
	Glass jars	○	Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking.
Metal	Dishes	✕	These may cause arcing or fire.
	Freezer bag with twist-ties	✕	
Paper	Plates, cups, napkins, and kitchen paper	○	Use to cook for a short time. These absorb excess moisture.
	Recycled paper	✕	Causes arcing.
Plastic	Containers	○	Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures.
	Cling film	○	Use to maintain moisture after cooking.
	Freezer bags	△	Use boilable or ovenproof bags only.
Wax or grease-proof paper		○	Use to maintain moisture and prevent spattering.

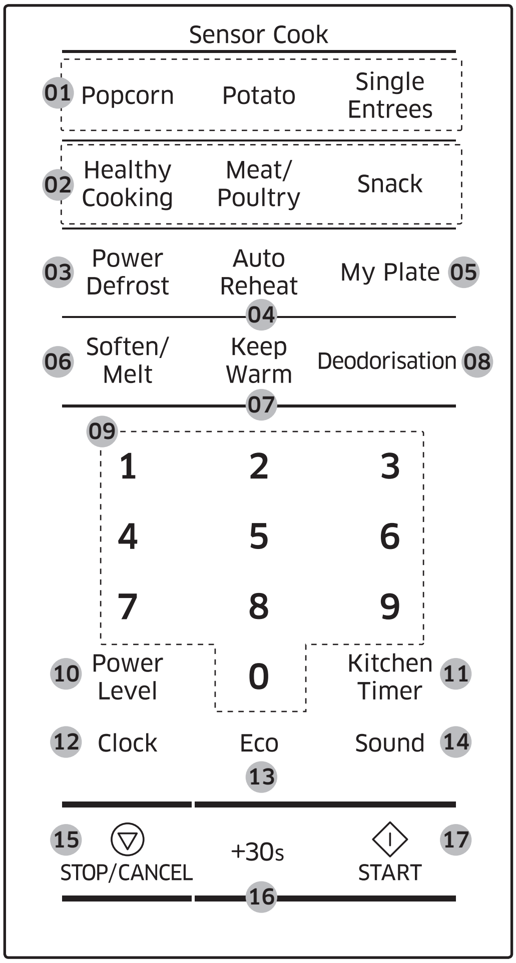
○ : Microwave safe   △ : Use caution   ✕ : Microwave unsafe

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 23   3/17/2015 11:15:50 PM

Operations

Feature panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.

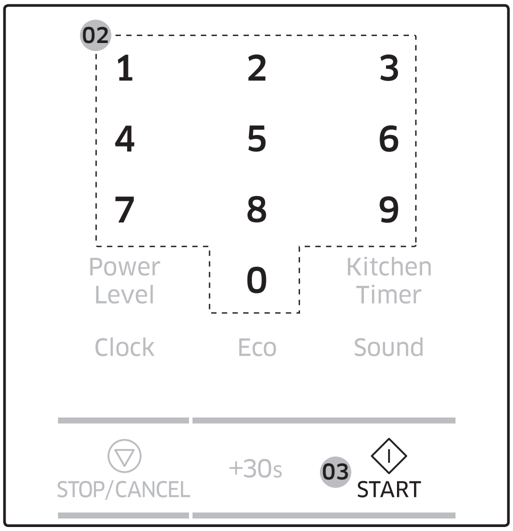


01	Sensor Cook
02	Auto Cook
03	Power Defrost
04	Auto Reheat
05	My Plate
06	Soften/Melt
07	Keep Warm
08	Deodorisation
09	Number pad
10	Power Level
11	Kitchen Timer
12	Clock
13	Eco
14	Sound
15	Stop/Cancel
16	+30s
17	Start

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 24 3/17/2015 11:15:50 PM

Simple steps to start

To cook food

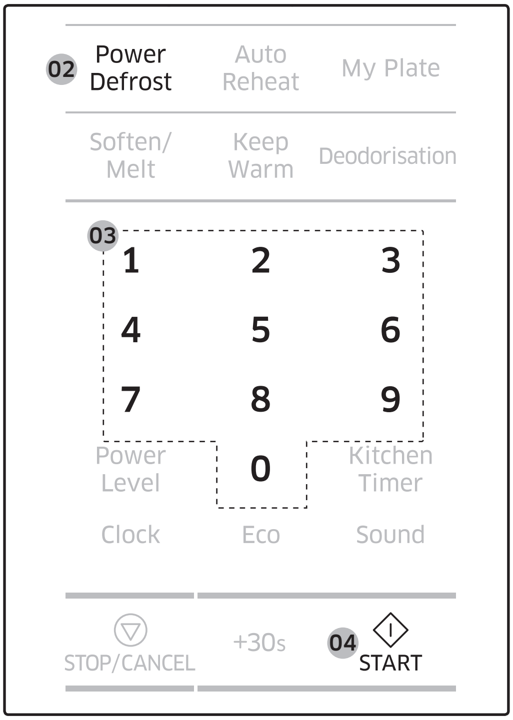


1. Put the food in a microwave-safe container and then in the centre of the turntable.
2. Use the number buttons to set the cooking time.
3. Press **START**.

NOTE

When cooking is complete, the oven beeps 4 times. Use oven gloves to take out the food.

To defrost frozen food



1. Put the frozen food in a microwave-safe container and then in the centre of the turntable.
2. Press **Power Defrost**.
3. Use the number buttons to set the serving size.
4. Press **START**.

NOTE

For more information, see the Power Defrost section.

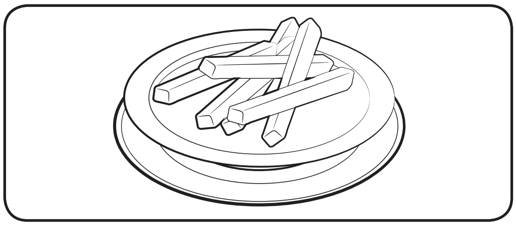
MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 25 3/17/2015 11:15:50 PM

Operations

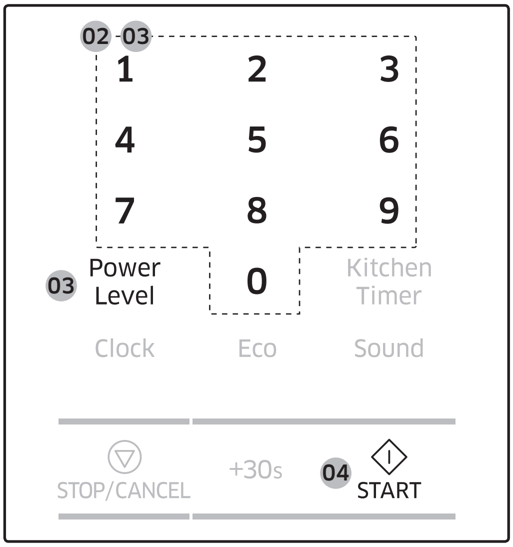
Manual mode

Microwave

This is the basic function of this microwave oven. The power level is set to High by default.



1. Put food in a microwave-safe container and then on the turntable.



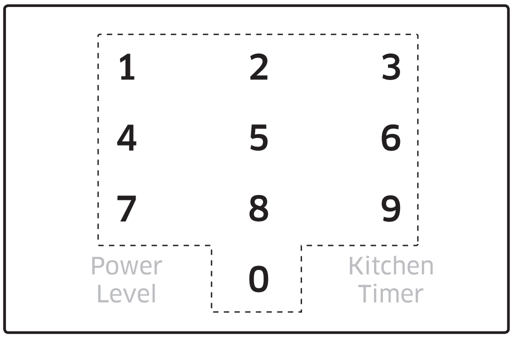
2. Use the number buttons to set the cooking time (max: 99 min 99 sec). For example, press 1 and 0 for the minutes, and 0 and 0 for the seconds (10:00).
3. To change the default power level, press **Power Level** and select a different level. See the Power level section for details.
4. Press **START**.
5. When cooking is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 26 3/17/2015 11:15:51 PM

Common settings

Cooking time

Follow these steps to set or change the cooking time. By default, the power level is set to High.



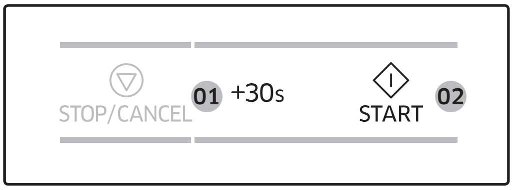
Use the number buttons to set the cooking time (max: 99 min 99 sec). The time area consists of the minute and second elements. To set a cooking time of 25 minutes, for example, press 2 and 5 for the minutes, then 0 and 0 for the seconds.

NOTE

- To change the cooking time during operation, press **STOP/CANCEL**, and repeat the steps above.
- To stop cooking, simply open the door, or press **STOP/CANCEL**. To resume operation, close the door and press Start.
- To cancel cooking, press **STOP/CANCEL** twice.

Time increment

You might want to add extra time to the current cooking time while cooking is in process. Time can be added by 30 seconds.



1. Before or during cooking, press **+30s** as many times as needed. For example, to add 2 minutes to the current cooking time, press the button 4 times.
2. Press **START**. The oven continues to operate for the changed time.

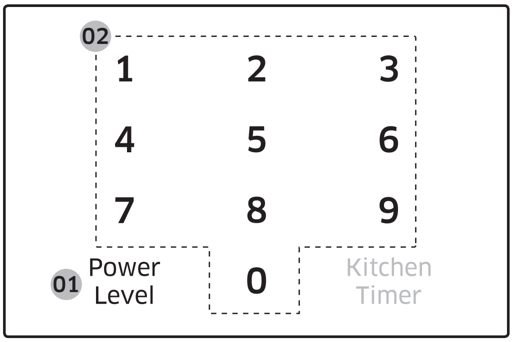
NOTE

This button is not enabled with Auto mode.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 27 3/17/2015 11:15:51 PM

Power level

You can change the heating intensity according to the cooking recipe or to your preference.



1. Press **Power Level**.
2. Use the number buttons to select a specific power level. Available levels range from No power (0) to High (10). See the table below.

0	PL:0	No power
1	PL:10	Warm
2	PL:20	Defrost
3	PL:30	Low
4	PL:40	Medium low
5	PL:50	Medium
6	PL:60	Simmer
7	PL:70	Medium high
8	PL:80	Reheat
9	PL:90	Sauté
10	PL:Hi	High

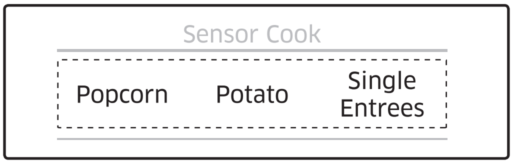
NOTE

To check the current power level while cooking is in process, press **Power Level**.

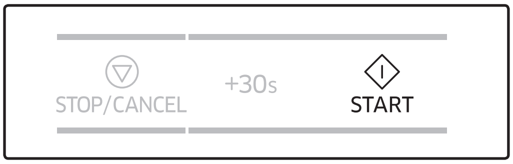
Sensor cook

A sensor in the microwave oven detects moisture released from food as it heats, and adjusts the cooking time accordingly.

Make sure microwave oven has been plugged in for at least 3 minutes. Use microwave-safe dish with loose-fitting lid, or cover microwave-safe dish with plastic wrap, and vent.



1. Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking.



2. Press the **START** button (Potato, For example). The display shows “----” and your microwave oven will begin cooking. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

Sensor cooking guide

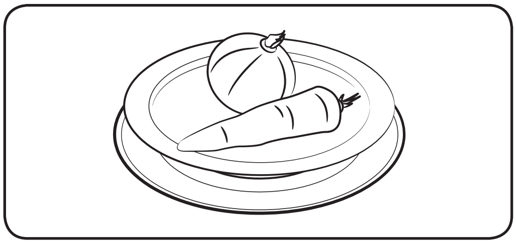
Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount
Popcorn	85-100 g 1 package
	Procedure
	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Potato	1 to 6 ea.
	Procedure
	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Single Entress	220-400 g
	Procedure
	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

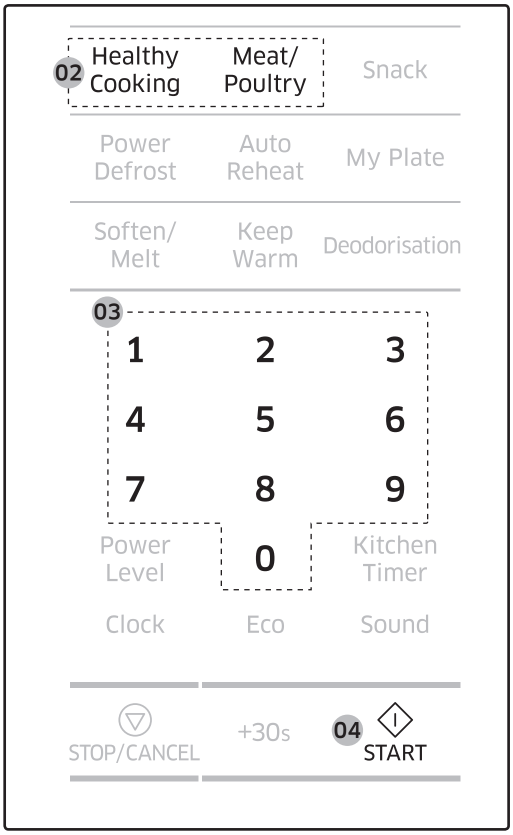
Auto cook

1. Healthy Cooking & 2. Meat/Poultry

For healthier alternatives, the oven offers a total of 16 Healthy Cook programmes in 2 different categories. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Put food in a microwave-safe container and then in the centre of the turntable.



2. Select a category by pressing either **Healthy Cooking** or **Meat/Poultry**.
3. Use the selected button again or the number buttons to select a specific programme.
4. Press **START**.
5. When cooking is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 30 3/17/2015 11:15:53 PM

Healthy Cook guide

The following table presents auto programmes for cooking and baking. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience.

1. Healthy Cooking

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Broccoli Florets	250	Rinse and clean fresh broccoli and prepare florets. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2	Carrots	250	Rinse and clean carrots and prepare even slices. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
3	Green Beans	250	Rinse and clean green beans. Put them evenly into a glass bowl with lid. Add 30 ml (2 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stir after cooking Stand for 1-2 minutes.
4	Peeled Potatoes	250	Wash and peel the potatoes and cut into a similar size. Put them into a glass bowl with lid. Add 45-60 ml (3-4 tbsp) water. Put bowl in the centre of turntable. Cook covered. Stand for 2-3 minutes.
5	Brown Rice	250	Use a large glass ovenware dish with lid. Add double quantity of cold water (500 ml). Cook covered. Stir before standing time and add salt and herbs. Stand for 5-10 minutes.
6	Wholemeal Macaroni	250	Use a large glass ovenware dish with lid. Add 1 L hot boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered. Stir before standing time and drain thoroughly afterwards. Stand for 1-3 minutes.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 31 3/17/2015 11:15:53 PM

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
7	Fresh Fish Fillets	300	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
8	Fresh Salmon Fillets	300	Rinse fish and put on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.
9	Fresh Prawns	250	Rinse prawns on a ceramic plate, add 1 tbsp lemon juice. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 1-2 minutes.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 32 3/17/2015 11:15:53 PM

2. Meat/Poultry

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Chicken Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
2	Turkey Breasts	300	Rinse pieces and put on a ceramic plate. Cover with microwave cling film. Pierce film. Put dish on turntable. Stand for 2 minutes.
3	Meatballs	1 Sr	Ingredients For Meat Balls. 450 g ground beef, ¼ cup chopped onion, 1 egg beaten, 1 teaspoon salt, ¼ teaspoon pepper and 2 tablespoons water. Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 meat balls(each Ø25 mm). Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50 mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5 minutes. Serve.
4	Ham Omelet	1 Sr	Ingredients for omelette. 3 med. sized eggs, 1 tomato, 30 g chopped ham, 2 tablespoons milk, herbs & Spices. Beat eggs, add ham, 2 tablespoons milk, herbs and spices. Cut tomato in cubes add to mix plus 50 g grated cheese. After oven beeps, stir well and press start to continue. After cooking stand for 2min. Serve.
5	Bacon	1 serving	Put bacon on a microwave-safe plate and put plate in centre of turntable.
6	Bacon	2 servings	
7	Bacon	3 servings	

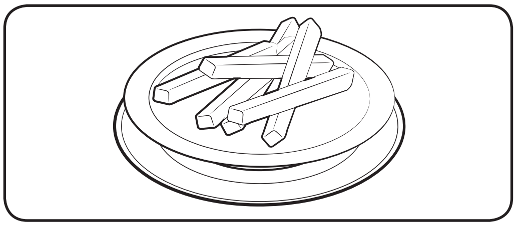
Operations

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 33 3/17/2015 11:15:53 PM

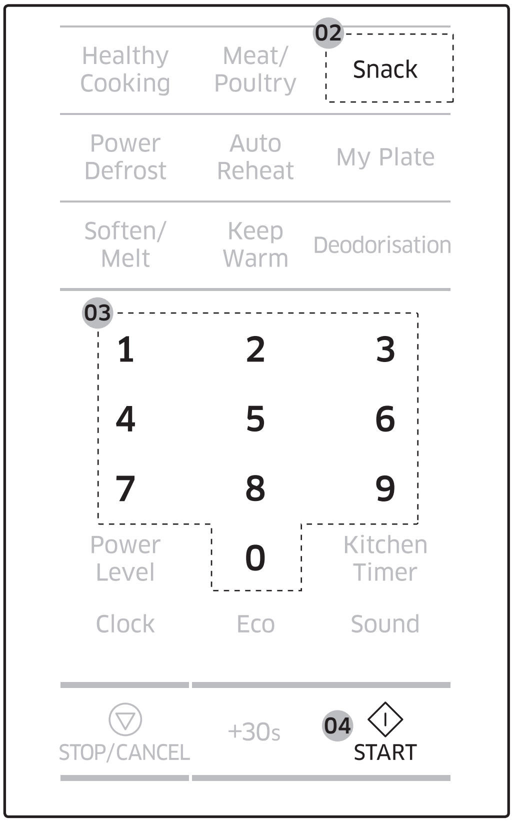
Operations

3.Snack

For inexperienced cooks, the oven offers a total of 14 Auto Cook programmes in Snack button. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.



1. Put food in a microwave-safe container and then in the centre of the turntable.



2. Select a category by pressing the **Snack** button.
3. Use the selected button again or the number buttons to select a specific programme.
4. Press **START**.
5. When cooking is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 34 3/17/2015 11:15:53 PM

Auto cook guide

The following table presents auto programmes for cooking and baking. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations. Cooking modes and times have been pre-programmed for your convenience.

1. Snack

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Frozen Chicken wings	170-200	Place wings around plate, spoke-fashion. Cover with wax paper.
2	Frozen Chicken wings	230-260	
3	Frozen Chicken nuggets	110-140	Put a paper on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.
4	Frozen Chicken nuggets	170-200	
5	Frozen French Fries	110-140	Place two paper towels on a microwave-safe plate and arrange the French fries on the towels without letting them overlap. Blot the fries with additional paper towels after removing from the oven. Stand for 1-2 minutes.
6	Frozen French Fries	170-200	
7	Frozen Cheese sticks	5-6 pc	Place the cheese sticks on a plate in a spoke-like fashion. Do not cover Stand for 1-2 minutes.
8	Frozen Cheese sticks	7-10 pc	
9	Nacho		Place the nachos on a plate without letting them overlap. Sprinkle cheese evenly over them. **Contents:** 2 cups tortilla chips ⅓ cup grated cheese

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 35 3/17/2015 11:15:53 PM

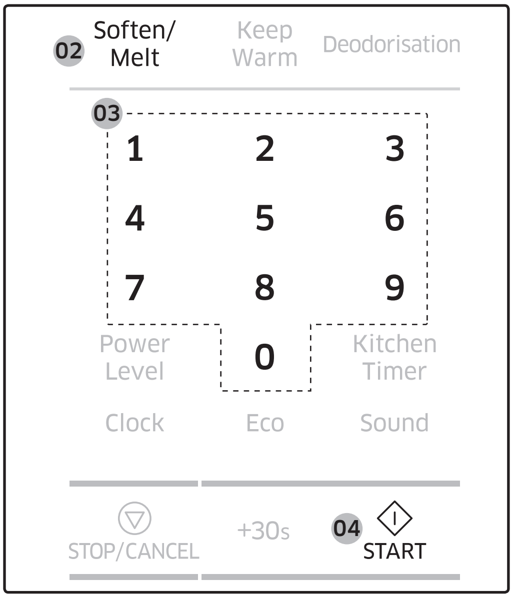
Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
10	Quiche (Chilled)		This program is suitable for refrigerated quiche. Remove a package and put on the dish. Place on turntable in oven. After cooking, stand for 1-2 minutes.
11	Porridge	1 serving	Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl. Add 150 ml water or milk for 35 g and 300 ml water or milk for 70 g. Cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey.
12	Porridge	2 servings	
13	Potato wedges	300-350	Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Place them with the cut side on the microwave safe plate. Stand for 1-2 minutes.
14	Potato wedges	400-450	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 36 3/17/2015 11:15:53 PM

Convenience

Soften/Melt

This is useful to soften or melt soft food or confection such as butter, chocolate, and sugar.



1. Put food in the centre of the turntable.
2. Press **Soften/Melt**.
3. Use the Soften/Melt button again or the number buttons to select a specific programme.
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

Soften/Melt guide

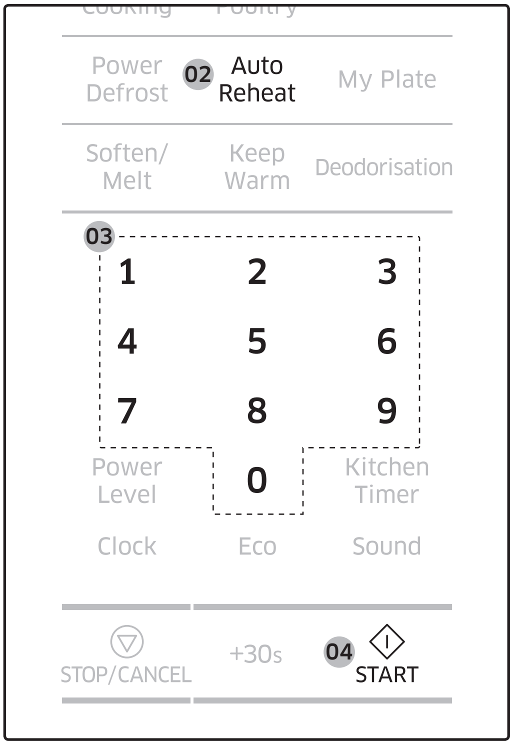
The following table presents auto programmes for softening or melting specific kinds of food. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Melt Butter	50	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them on small glass bowl. Melt uncovered. Stir after cooking. Stand for 1-2 minutes.
2	Melt Butter	100	
3	Melt Dark Chocolate	50	Grate dark chocolate and put in small glass bowl. Melt uncovered. Stir after melting. Stand for 1-2 minutes.
4	Melt Dark Chocolate	100	
5	Melt Sugar	25	Put sugar on small glass bowl. Add 10 ml water for 25 g and add 20 ml water for 50 g. Melt uncovered. Take out carefully, use oven gloves! Use spoon or fork and pour caramel decorations on baking paper. Let stand for 10 minutes until dry and remove from paper.
6	Melt Sugar	50	
7	Soften Butter	50	Cut butter into 3 or 4 pieces and Put them in small glass bowl. Soften uncovered. Stand for 1-2 minutes.
8	Soften Butter	100	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 37 3/17/2015 11:15:54 PM

Auto Reheat

Use Auto Reheat to warm up food leftovers or precooked food. The operating time and power level will be set according to the selected programme.



1. Put food in the centre of the turntable and close the door.
2. Press **Auto Reheat**.
3. Use the Auto Reheat button again or the number buttons to select a specific programme.
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 38 3/17/2015 11:15:54 PM

Auto Reheat guide

The following table presents auto programmes for reheating food. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

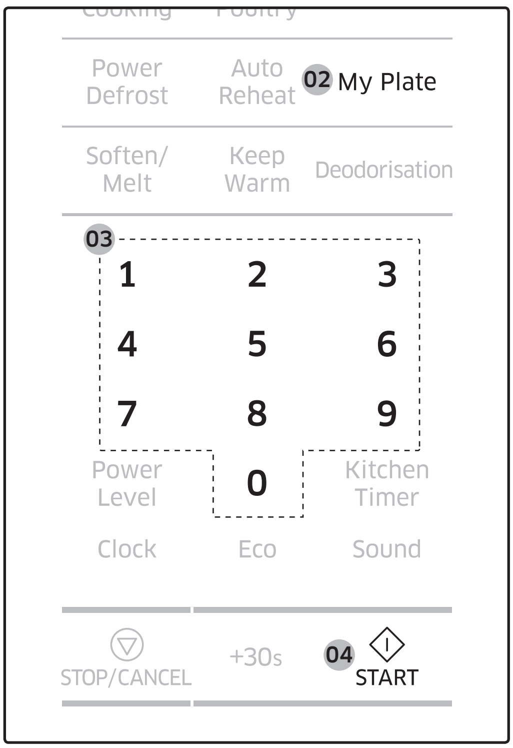
Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Casserole / Stew	1 serving 200-230	Place refrigerated casserole in glass bowl. Cover the plate with a lid or vented plastic wrap. After cooking, stir the food once before serving. Stand for 1-2 minutes.
2	Casserole/Stew	2 servings 400-450	
3	Casserole / Stew	3 servings 600-690	
4	Casserole / Stew	4 servings 800-920	
5	Pasta / Soup	1 serving 200-230	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover during heating and standing. Stir carefully before and after standing time. Stand for 2-3 minutes.
6	Pasta / Soup	2 servings 400-450	
7	Pasta / Soup	3 servings 600-690	
8	Pasta / Soup	4 servings 800-920	
9	Pizza Reheat	1 Slice	Place pizza slices on a microwave-safe plate with the wide ends of the slices towards the outside edge of the plate. Do not let the slices overlap. Do not cover.
10	Pizza Reheat	2 Slices	
11	Pizza Reheat	3 Slices	
12	Pizza Reheat	4 Slices	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 39 3/17/2015 11:15:54 PM

Operations

My plate

The **My plate** features has 4 pre-programmed cooking times.
you do not need to set either the cooking times or the power level.



1. Put food in the centre of the turntable and close the door.
2. Press **My plate**.
3. Use the **My plate** button again or the number buttons to select a specific programme.
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

My plate guide

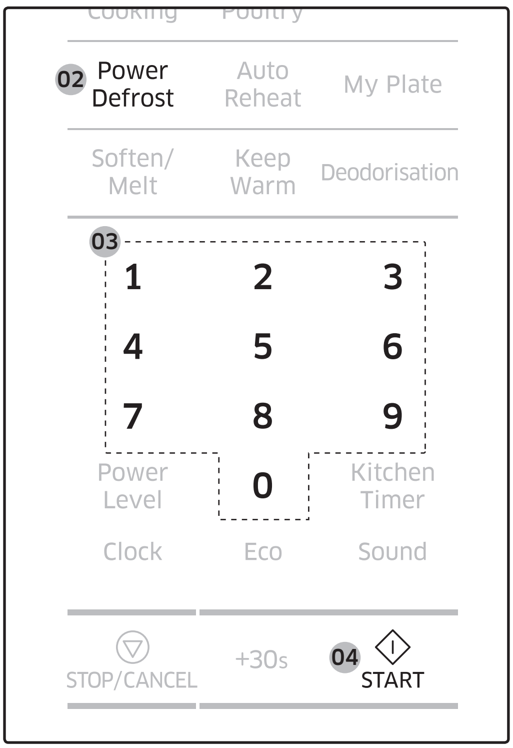
The following table presents the **My plate** auto reheat programmes, quantities and appropriate instructions. Those programmes are running with microwave energy only.

Code	Food	Serving Size (g)	Instructions
1	Chilled Ready Meal	300-350	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dishes like potatoes, rice or pasta). Stand for 2-3 minutes.
2	Chilled Ready Meal	400-450	
3	Frozen Ready Meal	300-350	Put meal on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 2 components (e.g. spaghetti with sauce or rice with vegetables). Stand for 2-3 minutes.
4	Frozen Ready Meal	400-450	

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 40 3/17/2015 11:15:54 PM

Power Defrost

This is useful to defrost frozen meat, poultry, fish, or bread/cake. The operating time and power level will be adjusted according to the selected programme.



1. Put food in the centre of the turntable and close the door.
2. Press **Power Defrost** to select category.
3. Use the number buttons to select a weight.
4. Press **START**.
5. When the cycle is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

NOTE

- The oven beeps in the middle of the cycle to remind you to turn the food over. Turn the food over, and press Start again to continue. When the cycle is complete, the oven beeps 4 times.
- You can defrost food manually. To do this, use a cooking mode with just 20 % of the default power level of the cooking mode. For more information, see the Power level section.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 41 3/17/2015 11:15:55 PM

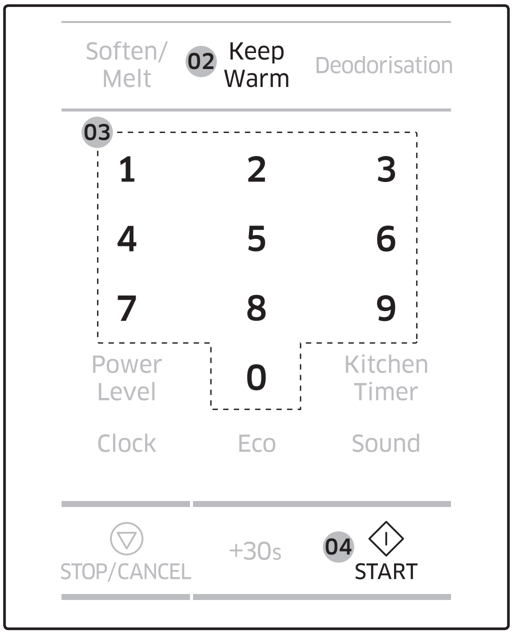
Power Defrost guide

The following table presents auto programmes for defrosting food. The table contains food quantities, weight ranges, and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving Size (kg)	Instructions
1	Meat	0.1-1.5	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef,lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 10-30 minutes.
2	Poultry	0.1-1.5	This program is suitable for whole chicken as well as for chicken pieces. Before defrosting, if a lot of ice crystals are present on poultry surface, it should be rinsed under cold water until all the ice crystals are removed. The poultry should then be left to stand for 5 to 10 min. at room temperature. Shield the leg and wing tips with aluminum foil. Place chicken pieces skin-side down, and whole chicken breast-side down on the middle of a flat microwave-safe plate. Turn the poultry over when the oven beeps
3	Fish	0.1-1.5	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 10-30 minutes.
4	Bread / Cake	0.1-1.0	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 5-30 minutes.

Keep warm

The **Keep warm** feature keeps food hot until it's served. Use this function to keep food warm until ready to serve. Keep warm mode operates for 99 minutes and 99 seconds.



1. Put food in the centre of the turntable and close the door.
2. Press **Keep warm**.
3. Press the **number** buttons if you want to set the warming time. (Warming time is set as 99 minute at first)
4. Press **START**.
   To stop warming the food, open the door or press **STOP/CANCEL** button.
5. When the cycle is complete with a beep 4 times, use oven gloves to take out the food.

IMPORTANT

Do not cover with lids or plastic wrap.

IMPORTANT

Use oven gloves when taking out food.

IMPORTANT

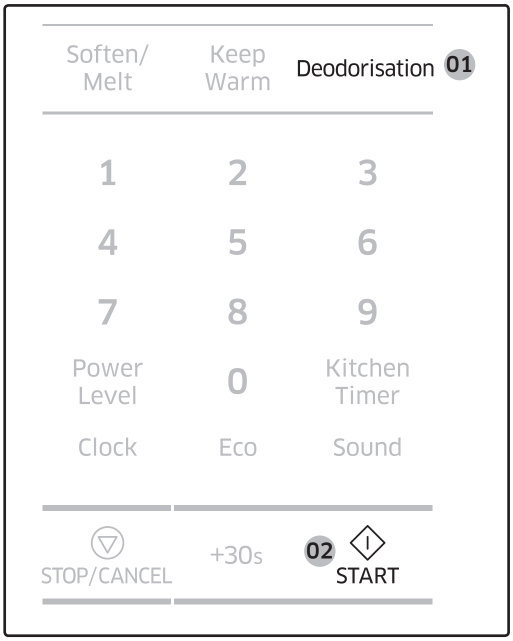
Do not use this function to reheat cold foods. This programmes are for keeping food warm that has just been cooked.

IMPORTANT

Do not recommend food being kept warm for too long (more than 1 hour), as it will continue to cook. Warm food spoils more quickly.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 43 3/17/2015 11:15:55 PM

Deodorisation



Deodorisation helps remove bad smells from inside the oven after cooking. The default time is 5 minutes.

- To activate, press **Deodorisation** and then **START** on the feature panel.
- To change the time, press **+30S** to increase by 30 seconds (max: 15 min).

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 44 3/17/2015 11:15:55 PM

Cooking Smart

We provide these cooking guides to help you make the most out of this oven. Experience our cooking know-how to add convenience and richness to your life.

Microwave cooking guide

- Cover the food throughout the entire cooking. The vaporised moisture from the food circles through inside and helps cook evenly.
- When cooking is complete, let stand for the specified time. This allows the food to even out inside.
- Use only microwave-safe cookware.

Frozen vegetables

- Use a suitable glass Pyrex container with a lid.
- Stir twice during cooking and once after cooking, and then add seasoning to your preference.

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Spinach	150	60 %	5-6
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Broccoli	300	60 %	8-9
	Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Peas	300	60 %	7-8
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Green Beans	300	60 %	7½-8½
	Add 30 ml (2 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Carrots/Peas/Corn)	300	60 %	7-8
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		
Mixed Vegetables (Chinese style)	300	60 %	7½-8½
	Add 15 ml (1 tbsp) cold water. Stand for 2-3 minutes.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 45 3/17/2015 11:15:55 PM

Fresh vegetables

- Use a suitable glass Pyrex container with a lid.
- Cut ingredients into as small pieces as possible to reduce the cooking time.
- Add 30-45 ml of cold water to every 250 g unless otherwise specified.
- Stir once during cooking and once after cooking, and then add seasoning to your preference.

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Broccoli	250 500	90 %	4½-5 7-8
	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Brussels Sprouts	250	90 %	6-6½
	Add 60-75 ml (4-5 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Carrots	250	90 %	4½-5
	Cut carrots into even sized slices. Stand for 3 minutes.		
Cauliflower	250 500	90 %	5-5½ 7½-8½
	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. Stand for 3 minutes.		
Courgettes	250	90 %	4-4½
	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp) water or a knob of butter. Cook until just tender. Stand for 3 minutes.		
Egg plants	250	90 %	3½-4
	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tbsp lemon juice. Stand for 3 minutes.		
Leeks	250	90 %	4-4½
	Cut leeks into thick slices. Stand for 3 minutes.		
Mushrooms	125 250	90 %	1½-2 2½-3
	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. Stand for 3 minutes.		

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Onions	250	90 %	5-5½
	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp) water. Stand for 3 minutes.		
Pepper	250	90 %	4½-5
	Cut pepper into small slices. Stand for 3 minutes.		
Potatoes	250 500	90 %	4-5 7-8
	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. Stand for 3 minutes.		
Turnip Cabbage	250	90 %	5½-6
	Cut turnip cabbage into small cubes. Stand for 3 minutes.		
Boiled Yam (For MS32J5133A*)	350	100 %	13-13½
	Peel and cut yam 3 cm thick and put on pyrex bowl. Add room temperature 250 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and serve. Stand for 1-2 minutes.		
Boiled Yam (For MS40J5133AT)	350	100 %	12-12½
	Peel and cut yam 3 cm thick and put on pyrex bowl. Add room temperature 250 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and serve. Stand for 1-2 minutes.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 47 3/17/2015 11:15:55 PM

Cooking Smart

Rice and pasta

Rice

- Use a large-sized glass Pyrex container with a lid. Note that rice doubles in volume during cooking.

Pasta

- Use a large-sized glass Pyrex container. Cook uncovered.
- Add boiling water and a little salt, and stir well. Stir several times during and after cooking.
- Cover with a lid while letting stand, and then drain well.

Food	Serving Size	Power	Time (min.)
White Rice (Parboiled)	250 g 375 g	90 %	15-16 17½-18½
	Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Brown Rice (Parboiled)	250 g 375 g	90 %	20-21 22-23
	Add 500 ml cold water.(250 g), Add 750 ml cold water.(375 g) Stand for 5 minutes.		
Mixed Rice (Rice + Wild Rice)	250 g	90 %	16-17
	Add 500 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Mixed Corn (Rice + Grain)	250 g	90 %	17-18
	Add 400 ml cold water. Stand for 5 minutes.		
Pasta	250 g	90 %	10-11
	Add 1000 ml hot water. Stand for 5 minutes.		
Instant Noodle (For MS32J5133A*)	1 Small pack (80 g) 1 Big pack (120 g)	100 %	7-7½ 9-9½
	Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix instant noodle spices.		
Instant Noodle (For MS40J5133AT)	1 Small pack (80 g) 1 Big pack (120 g)	100 %	7-7½ 9½-10
	Use a glass pyrex bowl. Put the noodle and add room temperature 350 ml water in bowl. Cook covered with wrap and pierce at several times. After cooking, drain water and mix instant noodle spices.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 48 3/17/2015 11:15:55 PM

Reheating guide

General

This reheating guide is based on the condition that the room temperature is between 18 °C and 20 °C for liquid, and between 5 °C and 7 °C for chilled food. Follow the operating time, power level, and standing time specified in this table.

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Drinks (Coffee, Tea and Water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	90 %	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4
	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well. Stand for 1-2 minutes.		
Soup (Chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	90 %	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5
	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. Stand for 2-3 minutes.		
Stew (Chilled)	350	60 %	4½-5½
	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 2-3 minutes.		
Pasta with Sauce (Chilled)	350	60 %	3½-4½
	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. Stand for 3 minutes.		
Filled Pasta with Sauce (Chilled)	350	60 %	4-5
	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. Stand for 3 minutes.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 49 3/17/2015 11:15:55 PM

Food	Serving Size (g)	Power	Time (min.)
Plated Meal (Chilled)	350 450	60 %	4½-5 5½-6½
	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. Stand for 3 minutes.		
Cheese Fondue Ready-to- Serve (Chilled)	400	60 %	6-7
	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving. Stand for 1-2 minutes.		

Special care for baby food

To prevent accidents such as burns, special care must be taken for baby food before serving. Make sure to strictly follow this reheating guide for baby food.

Baby food

- Use a deep ceramic plate and cover it with a plastic lid.
- Recommended serving temperature is 30-40 °C.

Baby milk

- Use a sterilised glass bottle and reheat it uncovered.
- Remove the teat before reheating. Otherwise, the milk in the bottle boils over.

Food	Serving Size	Power	Time (sec.)
Baby Food (Vegetables + Meat)	190 g	60 %	30
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Porridge (Grain + Milk + Fruit)	190 g	60 %	20
	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Before serving, stir well and check the temperature carefully. Stand for 2-3 minutes.		
Baby Milk	100 ml 200 ml	30 %	30-40 60-70
	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.		

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 50 3/17/2015 11:15:56 PM

Defrosting guide

This defrosting guide is based on the condition that frozen food is between -18 °C and -20 °C in internal temperatures. The standing time varies depending on the food type (meat or vegetables) and serving size (thinner or thicker pieces of food).

- Put frozen food in a microwave-safe container uncovered.
- Turn it over halfway through defrosting time and drain well when complete.

<table>
<tr><th colspan="2">Food</th><th>Serving Size</th><th>Power</th><th>Time (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Meat</td><td>Minced Meat</td><td>250 g
500 g</td><td rowspan="2">20 %</td><td>6-7
8-13</td></tr>
<tr><td>Pork Steaks</td><td>250 g</td><td>7-8</td></tr>
<tr><td colspan="4">Place the meat on turntable. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-30 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Poultry</td><td>Chicken Pieces</td><td>500 g (2 pcs)</td><td rowspan="2">20 %</td><td>14-15</td></tr>
<tr><td>Whole Chicken</td><td>1200 g</td><td>32-34</td></tr>
<tr><td colspan="4">First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 15-60 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Fish</td><td>Fish Fillets</td><td>200 g</td><td rowspan="2">20 %</td><td>6-7</td></tr>
<tr><td>Whole Fish</td><td>400 g</td><td>11-13</td></tr>
<tr><td colspan="4">Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! Stand for 10-25 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Fruits</td><td>Berries</td><td>300 g</td><td>20 %</td><td>6-7</td></tr>
<tr><td colspan="4">Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). Stand for 5-10 minutes.</td></tr>
</table>

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 51 3/17/2015 11:15:56 PM

Food		Serving Size	Power	Time (min.)
Bread	Bread Rolls (Each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	20 %	1-1½ 2½-3
	Toast/Sandwich	250 g		4-4½
	German Bread (Wheat + Rye Flour)	500 g		7 – 9
	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time! Stand for 5-20 minutes.			

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 52 3/17/2015 11:15:56 PM

Quick & Easy

Melting crystallized honey

Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 30 %, until honey is melted.

Melting gelatine

Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 30 %.
Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)

Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 90 %, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam

Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 90 %. Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding/ custard

Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 90 %. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices

Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 60 %.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 53 3/17/2015 11:15:56 PM

Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

Problem	Cause	Action
General		
The buttons cannot be pressed properly.	Foreign matter may be caught between the buttons.	Remove the foreign matter and try again.
	For touch models: Moisture is on the exterior.	Wipe the moisture from the exterior.
	Child lock is activated.	Deactivate Child lock.
The time is not displayed.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The Eco (power-saving) function is set.	Turn off the Eco function.
The oven does not work.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
	The door is open.	Close the door and try again.
	The door open safety mechanisms are covered in foreign matter.	Remove the foreign matter and try again.
The oven stops while in operation.	The user has opened the door to turn food over.	After turning over the food, press the Start button again to start operation.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 54 3/17/2015 11:15:56 PM

Problem	Cause	Action
The power turns off during operation.	The oven has been cooking for an extended period of time.	After cooking for an extended period of time, let the oven cool.
	The cooling fan is not working.	Listen for the sound of the cooling fan.
	Trying to operate the oven without food inside.	Put food in the oven.
	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Several power plugs are being used in the same socket.	Designate only one socket to be used for the oven.
There is no power to the oven.	Power is not supplied.	Make sure power is supplied.
There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work.	Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds.	Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents.
The oven exterior is too hot during operation.	There is not sufficient ventilation space for the oven.	There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. Keep the gaps specified in the product installation guide.
	Objects are on top of the oven.	Remove all objects on the top of the oven.
The door cannot be opened properly.	Food residue is stuck between the door and oven interior.	Clean the oven and then open the door.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 55 3/17/2015 11:15:56 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The oven does not heat.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
Heating is weak or slow.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The warm function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.
The thaw function does not work.	The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used.	Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated. Reduce the amount of food and start the function again. Use a cooking container with a flat bottom.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 56 3/17/2015 11:15:56 PM

Problem	Cause	Action
The interior light is dim or does not turn on.	The door has been left open for a long time.	The interior light may automatically turn off when the Eco function operates. Close and reopen the door or press the "**Cancel**" button.
	The interior light is covered by foreign matter.	Clean the inside of the oven and check again.
A beeping sound occurs during cooking.	If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing.	After turning over the food, press the **Start** button again to restart operation.
The oven is not level.	The oven is installed on an uneven surface.	Make sure the oven is installed on flat, stable surface.
There are sparks during cooking.	Metal containers are used during the oven/thawing functions.	Do not use metal containers.
When power is connected, the oven immediately starts to work.	The door is not properly closed.	Close the door and check again.
There is electricity coming from the oven.	The power or power socket is not properly grounded.	Make sure the power and power socket are properly grounded.
There is water dripping.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
Steam leaks from the door.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.
There is water left in the oven.	There may be water or steam in some cases depending on the food. This is not an oven malfunction.	Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 57 3/17/2015 11:15:56 PM

Troubleshooting

Problem	Cause	Action
The brightness inside the oven varies.	Brightness changes depending on power output changes according to function.	Power output changes during cooking are not malfunctions. This is not an oven malfunction.
Cooking is finished, but the cooling fan is still running.	To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete.	This is not an oven malfunction.
Pressing the +30sec button operates the oven.	This happens when the oven was not operating.	The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating.
Turntable		
While turning, the turntable comes out of place or stops turning.	There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place.	Install the roller ring and then try again.
The turn table drags while turning.	The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave.	Adjust the amount of food and do not use containers that are too large.
The turn table rattles while turning and is noisy.	Food residue is stuck to the bottom of the oven.	Remove any food residue stuck to the bottom of the oven.

NOTE

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer service centre.

Please have the following information read;
- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 58 3/17/2015 11:15:56 PM

Information codes

Code	Description	Action
C-d0	Control buttons are pressed over 10 seconds.	Clean the keys and check if there is water on the surface around key. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
C-10	Cooking sensor is needed to check.	Press the Stop/Cancle button and operate again. If it occurs again, turn off the microwave oven over 30 seconds and try setting again. If it appears again, call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

NOTE

If the suggested solution does not solve the problem, contact your local SAMSUNG Customer Care Centre.

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 59 3/17/2015 11:15:56 PM

Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Model		MS32J5133A*	MS40J5133A*
Power Source		230 V ~ 50 Hz	
Power Consumption		1500 W	1550 W
Output Power		1000 W (IEC - 705)	
Operating Frequency		2450 MHz	
Magnetron		OM75P (31)	
Cooling Method		Cooling fan motor	
Dimensions (W x H x D)	Main unit (Inclued Handle)	517 x 297 x 384 mm	555 x 313 x 473 mm
	Cooking chamber	357 x 255 x 357 mm	375 x 249 x 408 mm
Volume		32 L	40 L
Weight	Net	14.5 kg	17 kg

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 60 3/17/2015 11:15:56 PM

Memo

Memo

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 62 3/17/2015 11:15:56 PM

Memo

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	www.samsung.com/ae/support (English) www.samsung.com/ae_ar/support (Arabic)
OMAN	800-SAMSUNG (800 - 726 7864)	
KUWAIT	183-CALL (183-2255)	
BAHRAIN	8000-GSAM (8000-4726)	
QATAR	800-CALL (800-2255)	
EGYPT	08000-7267864 16580	www.samsung.com/eg/support
ALGERIA	021 36 11 00	www.samsung.com/n_africa/support
PAKISTAN	0800-Samsung (72678)	www.samsung.com/pk/support
TUNISIA	80-1000-12	www.samsung.com/n_africa/support
JORDAN	0800-22273 06 5777444	www.samsung.com/Levant/support (English)
SYRIA	18252273	
IRAN	021-8255	www.samsung.com/iran/support
MOROCCO	080 100 22 55	www.samsung.com/n_africa/support
SAUDI ARABIA	8002474357	www.samsung.com/sa/support www.samsung.com/sa_en/support (English)
TURKEY	444 77 11	www.samsung.com/tr/support
NIGERIA	0800-726-7864	www.samsung.com/africa_en/support
Ghana	0800-10077 0302-200077	
Cote D'Ivoire	8000 0077	www.samsung.com/africa_fr/support
SENEGAL	800-00-0077	
CAMEROON	7095-0077	
KENYA	0800 545 545	www.samsung.com/support
UGANDA	0800 300 300	
TANZANIA	0800 755 755 / 0685 889 900	
RWANDA	9999	
BURUNDI	200	
DRC	499999	
SUDAN	1969	
SOUTH AFRICA	0860 SAMSUNG (726 7864)	
BOTSWANA	8007260000	
NAMIBIA	08 197 267 864	
ZAMBIA	0211 350370	
MAURITIUS	23052574020	
REUNION	262508869	
MOZAMBIQUE	847267864 / 827267864	

DE68-04325G-00

MS32J5133AM_UT_DE68-04325G-00_EN.indd 64 3/17/2015 11:15:57 PM